


PESTOKRANZ

 von Lena Dünser  2. Juni 2021



Zutaten für ein großes Pestobrot

Für den Teig

- 500g Dinkelmehl
- 1 Pck. Trockenhefe oder 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml warmes Wasser

Für die Füllung

- grünes / rotes Pesto
- Feta
- Oregano, Basilikum

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte die Trockenhefe mit Zucker geben und das Salz am Rand der Schüssel hinzufügen. Öl und lauwarmes Wasser hinzufügen.
2. Die Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten und noch etwas von Hand weiter kneten. Den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen.
4. Den Teig noch einmal durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Dann den Teig mit den gewünschten Zutaten (in meinem Fall: grünes Pesto, Feta und Kräuter) bestreichen. Das Rechteck von der kurzen Seite eng einrollen. Die Enden nach unten einschlagen und mit einem Messer ab etwa 5 cm von oben in der Mitte einmal durchschneiden. So, dass am Schluss zwei oben zusammenhängende Stränge entstehen. Diese dann vorsichtig (bei viel Füllung fällt gerne etwas heraus) ein paar Mal um sich selbst drehen. Entweder man belässt den gefalteten Zopf nun in länglicher Form oder man kann ihn auch als Kreis formen und an den Enden etwas zusammendrücken.
5. Das Pestobrot auf ein Backblech geben und nochmal 15 Minuten gehen lassen. Für etwa 20 - 30 Minuten im Backofen goldbraun backen, die Zeitangabe kann je nach Backofen variieren.
6. Auskühlen lassen und servieren!

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!
www.lena-kocht.at/pestokranz