



Grünes und Rotes Pestobrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

800 g Mehl
2 Pck. Hefe
500 ml Wasser, lauwarmes oder Milch
2 TL Honig
4 TL, gestr. Salz
100 ml Olivenöl
2 EL Kräuter, italienische
1 Zehe/n Knoblauch
3 EL Pesto, rotes
3 EL Pesto, grünes

NÄHRWERT

Calories: 2236 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit dem Honig vermischen (frische Hefe wird dadurch flüssig). Mehl und Salz dazugeben. Wasser (Milch) dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Die Wassermenge kann je nach Mehllart variieren, also lieber erstmal etwas weniger Wasser nehmen, damit der Teig nicht zu klebrig wird. Den Teig dann zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat. (Ich stelle ihn immer in den leicht angewärmten Backofen).

Das Olivenöl und die Kräuter mit dem Knoblauch verrühren. Den Backofen auf 250°C Ober/Unterhitze oder 230°C Umluft vorheizen. Den Teig in 2 Portionen teilen. Die Teighälfte noch mal zu 1/3 und 2/3 teilen. In die kleinere Teigportion (1/3) wird nun das grüne Pesto geknetet. Den Teig ohne Pesto zu einem Viereck dünn ausrollen.

Den Pestoteig ebenfalls zu einem Viereck dünn ausrollen. Den Pestoteig auf den anderen legen und zu einer Rolle aufrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Oberseite leicht schräg einschneiden. Mit dem Öl-Kräutergemisch bestreichen.

Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren und dabei das rote Pesto einarbeiten.

Beide Brotrollen nochmals gehen lassen. Die Brote ca. 20-25 min backen.