

PESTO ZUPFBROT / PULL APART BROT



Ein Zupfbrot / Pull Apart Brot lässt sich ganz einfach mit Pesto zubereiten.



Zubereitungszeit **30 Minuten**



Back-/Kochzeit
30 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 26 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Salz, Mehl und Öl hinzu und knete daraus in etwa 5-7 Minuten einen weichen Hefeteig. Lasse ihn abgedeckt für etwa 2 Stunden ruhen.

Rolle den Teig auf einer gemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck aus und bestreiche die Teigplatte mit Pesto. Schneide den Teig in etwa 6 cm breite Streifen und lege sie wie eine Ziehharmonika zusammen. Lege den gefalteten Teig in eine gefettete Backform hinein. Hier kannst du zum Beispiel eine Marmorkuchen-Backform verwenden. Stelle den Teig in den kalten Backofen, schalte den Ofen auf 190°C O/U (und eventuell Dampfstufe 1) und backe es nun etwa 30 Minuten, bis es gar ist. Lasse es in der Form etwa 10 Minuten abkühlen und stürze es dann heraus.

SERVIEREN

Das Brot muss nicht geschnitten werden. Jeder darf sich ein Stück vom Brot abreißen.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

_	U	I	А	I	E	N

21 g	Hefe (Würfel)
1 EL	Zucker
250 g	Wasser
1 TL	Salz
500 g	Mehl
4 EL	Olivenöl
120 g	Pesto