

## 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.

### ZUTATEN:

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

---

### SERVIEREN

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

Viel Spaß beim Nachbacken!  
Eure Sally <3