

PESTOBLUME



Hübsch geflochtenes Blumenbrot, ideale Beilage fürs Grillen.



Zubereitungszeit

40 Minuten



Back-/Kochzeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1



Die Hälfte der Pestomenge reicht für 1 Blume aus.

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und etwas Wasser. Vermische die restlichen Zutaten (außer Öl) gut, füge dann das Öl hinzu und knete den Teig mit der Hand oder einer Küchenmaschine für etwa 6-7 Min. Forme eine Kugel daraus, bestreiche diese mit etwas Olivenöl und lasse den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 30-60 Min. gehen, bis er sich verdoppelt hat.

PESTO

Röste die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl an und lasse sie abkühlen.

Zerkleinere die Pinienkerne danach in einem Mixer, gebe den Knoblauch, das Salz, das Olivenöl und die Basilikumblätter dazu und mixe es so lange, bis die Masse homogen ist. Gebe den Parmesan dazu und mixe ihn ebenfalls klein.

FERTIGSTELLEN

Fette einen Springformboden (ca. 28 -32 cm) ohne Rand und lege ihn mit Backpapier aus. Fette ihn danach erneut, damit der Teig daran haften bleibt. Teile den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in drei gleich große Portionen auf.

Rolle das erste Stück so groß wie den Springformboden aus, setze es auf den Springformboden und drücke es an. Verteile etwas Pesto darüber. Rolle die zweite Teigkugel aus und drücke sie auf dem Pesto an. Bestreiche sie mit Pesto, lege die dritte Teigplatte auf und drücke sie an. Forme nun die Blume. Setze am besten einen Deckel oder ein kleines Glas in die Mitte. Schneide ringsherum 16 Teile und forme diese nach Videoanleitung.

Decke die Pestoblume ab und lasse sie nochmal für 15 Min. gehen. Backe sie anschließend im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Min.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HEFETEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- ½ TL Zucker
- 300 g Wasser
- 600 g Mehl
- 2 TL Salz
- 50 g Öl

PESTO:

- 100 g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Salz
- 100 g Olivenöl
- 100 g Basilikum
- 100 g Parmesan