Nah&Frisch



ww.finis-feinstes.at Professional

Pikanter Striezel mit Kräuterpesto

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Gartenparty Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Mehl, Germ, Salz und Zucker in einer großen Schüssel verrühren. Wasser mit Olivenöl mischen. Nach und nach in die trockene Mischung einkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zugedeckt, an einem warmen Ort, für 1 Stunde gehen lassen.
Für das Pesto alle Zutaten mit einem Pürierstab zu einer feinen Masse pürieren.
Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestauben, den Teig gut durchkneten und rechteckig ca. 0,5 cm dick auswalken. Mit dem Pesto bestreichen, dabei die Ränder aussparen. Straff einrollen und auf ein mit Backpapier beleg- tes Blech legen. Die Rolle der Längs nach, bis auf die oberen 5 cm, halbieren (durchschneiden) und zu einem Zopf flechten. Für ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Noch lauwarm genießen.

Tipp: Ihr könnt euren Striezel auch mit Honig, Gewür- zen, Nüssen oder Schokocreme füllen und mit Hagelzucker bestreuen. Dafür nur eine Prise Salz in den Teig geben.

Zutaten

- Zutaten Striezel:
- 300 g Finí´s Feinstes Dinkel- mehl (+ etwas mehr für die Arbeitsfläche)
- 1 Pkg. Trockengerm
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 150 ml Wasser
- 30 ml Olivenöl
- Zutaten Pesto:
- 2 Handvoll frische Kräuter (ohne Stängel)
- 50 g Pinienkerne
- 70 g Parmesan (gerieben)
- 60 ml Olivenöl