Nah&Frisch

www.finis-feinstes.at Professional

Fini’s Feinstes Pesto-Zupfbrot

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Vegetarisch



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Die Germ im lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Danach die Flüssigkeit und das Olivenöl über das Mehl gießen. Zum Schluss noch das Salz beimischen. Die Zutaten per Hand oder mit dem Knethaken 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig für mindestens 2 Stunden bedeckt gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen und mit Pesto bestreichen. Danach den Teig mit dem Pizzaschneider der Länge nach halbieren und anschließend in 12 längliche Rechtecke schneiden. Die Rechtecke übereinander Stapeln und in eine vorbereitete mit Backpapier ausgelegte Kastenform schlichten. Das Zupfbrot im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) für 40 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen und am besten lauwarm genießen.

Tipp: Gib deinem Pesto eine persönliche Note und verwende je nach Geschmack Kräuter wie Petersilie, Rucola oder Bärlauch.

Zutaten

Zutaten:

- 400 g Fini’s Feinstes Bio-Pizzamehl
- 10 g frische Germ
- 250 ml lauwarmes Wasser 8 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Füllung:

- 80 g Basilikum Pesto –
- Je nach Belieben
- (100 g Basilikum, 50 g gesalzene und geröstete Cachews, 100 ml Olivenöl)