

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*

**Pesto-Grill-Brot**

in zwei Varianten



## Zutaten

### Hefeteig




1 Würfel Hefe oder  
2 P. Trockenhefe  
1/2 TL Zucker  
300 ml Wasser  
600 g Mehl  
2 TL Salz  
50 ml Olivenöl

### Pesto grün

50 g Pinienkerne  
1 Knoblauchzehe  
1/4 TL Salz  
50 ml Olivenöl  
50 g Parmesan  
50 g Basilikumblätter  
(entspricht etwa einem  
großen Basilikumtopf)

### Pesto rot

50 g Pinienkerne  
1 Knoblauchzehe  
1/4 TL Salz  
50 ml Olivenöl  
50 g Parmesan  
100 g getrocknete  
Tomaten in Öl

 30 Min.  35 Min.  Wartezeit: 30–60 Min.

### 1 Hefeteig

Hefe mit Zucker und Wasser verrühren. Langsam Mehl und Salz zufügen und verkneten. Olivenöl zum Schluss dazugeben und den Teig ca. 7 Min. kneten; er sollte weich und geschmeidig sein. Den Teig zu einer Kugel rollen und diese mit Olivenöl bestreichen. In einer Schüssel abgedeckt für ca. 30–60 Min. ruhen lassen bis er sich verdoppelt hat.

### 2 Pesto

Inzwischen das Pesto zubereiten. Das Brot kann wahlweise mit grünem oder rotem Pesto zubereitet werden. Dafür die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldbraun sind. Knoblauchzehe, Pinienkerne, Salz, Olivenöl und Parmesan in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Basilikumblätter **oder** getrocknete Tomaten zufügen und pürieren. Nun können Sie den Teig aus der Schüssel nehmen und das Brot formen.

### 3 Variante 1 – Das Blumenbrot:

Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und jeweils zu einem Kreis von 30 cm ausrollen. Den ersten Teigkreis auf ein Backpapier legen und mit der Hälfte des Pestos bestreichen, zweite Teigschicht auflegen, mit dem restlichen Pesto bestreichen und die letzte Teigplatte aufsetzen. Mit einem Torteneinteiler 16 Stücke einteilen oder alternativ ein Glas oder eine kleine Schüssel in die Mitte des Teigkreises legen und mithilfe eines Messers 16 Stücke vorzeichnen. Hierbei empfiehlt es sich, zuerst ein Kreuz zu kennzeichnen und dann jedes Viertel noch zwei Mal zu halbieren. Die 16 Stücke nicht ganz bis zur Mitte einschneiden, sondern nur bis zum Glas bzw. bis zur Markierung des Torteneinteilers. Den Teig nun mithilfe des Backpapiers auf ein Pizzablech oder in eine Springform ziehen. Zwei Teigstücke in die Hände nehmen und jeweils zwei Mal nach außen drehen und wieder ablegen. So entsteht eine Blumen- bzw. Sternform.

### 4 Variante 2 – Das Faltenbrot:

Den Teig rechteckig ausrollen, dabei sollte er ca. 4 mm dick ausgerollt werden. Mit Pesto bestreichen und ca. 4–5 cm breite Streifen zurecht schneiden. Sie sollten nicht zu lange sein, also ggf. mittig halbieren. Diese Streifen wie eine Ziehharmonika zusammenlegen. Eine Springform mit Lochboden fetten und die Teigstücke durcheinander hineinlegen. Die Backform in den kalten Ofen stellen und das Brot bei 190° C für ca. 35 Min. backen.

### Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:



[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

