

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, 22.02.2024

Pesto-Hefezopf mit Feta und Oliven

Für 16 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

250 ml Buttermilch
1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20 g)
1 TL Zucker
500 g Weizenmehl (Type 550)
2 TL Salz
85 g zimmerwarme Butter

Für das Pesto:

2-3 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie
60 g gemahlene Mandeln, blanchiert
90 ml Olivenöl
100 g italienischer Hartkäse
(z. B. Pecorino oder Parmesan),
frisch gerieben
etwas Pfeffer
etwas Salz

Für die Füllung:

100 g Feta-Käse
100 g Oliven, entkernt
(Grüne oder schwarze Oliven
je nach Geschmack)

Für die Eistreiche:

1 Eigelb (Größe M)
2-3 EL Milch

Außerdem:

Backblech
Backpapier
Mehl zum Bearbeiten
Teigrolle

Zubereitung:

1. **Für den Hefeteig** die Buttermilch in einen kleinen Topf geben und lauwarm erhitzen.
2. Topf von der Kochstelle nehmen, Hefe und Zucker zugeben und mit einem Schneebesen unterrühren.
3. Buttermilchmischung 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Das Mehl, Salz, Butter, Buttermilch-Hefemischung in eine Schüssel geben.
5. Mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine auf zweiter Stufe etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst.
6. Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen.
7. Inzwischen **für das Pesto** den Knoblauch abziehen und hacken.
8. Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.
9. Knoblauch, Basilikum, Petersilie, Mandeln und Öl in einem hohen Mixer fein pürieren.
10. Hartkäse einrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.



11. Pesto abgedeckt beiseite oder kalt stellen.

Stefanies Tipp: Das Pesto kann man auch gerne schon einen Tag vorher zubereiten, dann kann es gut durchziehen.

12. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
13. **Für die Füllung** die Oliven klein hacken und den Feta fein zerbröseln.
14. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 40x30 cm) ausrollen.
15. Teig mit Pesto bestreichen, dabei rundum einen 2 cm breiten Rand freilassen.
16. Oliven und Feta auf dem Pesto verteilen.
17. Teigplatte von einer langen Seite aufrollen, dann der Länge nach halbieren und beide Stränge miteinander verdrehen.
18. Zopf auf das vorbereitete Blech legen und abgedeckt etwa 1 Stunden gehen lassen.
19. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
20. **Für die Eistreiche** Eigelb und Milch in einer kleinen Schüssel verquirlen.
21. Den Zopf mit Eistreiche bestreichen und im heißen Ofen im unteren Ofendrittel 30-35 Minuten backen.
22. Den Zopf auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen und lauwarm in Stücke schneiden.

Stefanies Tipp: Reste vom Pestozopf lassen sich prima einfrieren.