

Kochen

Sabine Schütze

Montag, den 17.05.2021

Zupfbrot für Gäste

Für ein Brot

Zutaten

1 Würfel Hefe
280 ml Wasser, warm
500 g Weizenmehl, Type 550
½ TL Salz
1 Glas Pesto, rot oder grün nach Geschmack

Außerdem:

Springform

Zubereitung

1. Hefe im Wasser auflösen und mit Mehl und Salz zum Teig verkneten. Einige Minuten kneten, damit sich das Klebereiweiß entwickeln kann.
2. Den Teig 45 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt stehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen und mit Pesto bestreichen. In schmale Rechtecke schneiden, zu einem W falten oder in mehrere Falten legen und mit der Öffnung nach oben in eine Springform stellen. Nochmal 30 Minuten gehen lassen. Oder für eine Rosen-Optik kleinere Rechtecke mit der Längsseite rund um eine Mitte stellen, so dass die Form rosenblätterartig mit dem Teig gefüllt ist. 30 Minuten gehen lassen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.