

Basilikum-Faltenbrot

Dauer: 1,5 Stunden

Zutaten für den Teig:

600g Mehl
300g lauwarmes Wasser
½ Würfel Hefe
½ TL Zucker
1 TL Salz
50 ml Öl

Zutaten für das Basilikum-Pesto:

50g Basilikum
40g Pinienkerne / Walnüsse / Sonnenblumenkerne
2 Knoblauchzehen
Ca. 80ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Agavendicksaft, Zitronensaft

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Den Teig anschließend 30-45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Für das Basilikum-Pesto alle Zutaten in einen Mixer geben und mit Salz, Pfeffer, Agavendicksaft und Zitronensaft abschmecken. Wenn sich der Teig ungefähr verdoppelt hat, den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte zu einem Rechteck ausrollen. Den ausgerollten Teig mit Basilikum-Pesto bestreichen.

Eine Kastenform einfetten. Nun den ausgerollten Teig der Länge nach mit einem Pizzaroller in so breite Streifen schneiden, wie die verwendete Kastenform breit ist. Anschließend die Streifen Falten und mit der gefalteten Basilikum-Pesto-Seite nach oben in die Kastenform aufrecht stellen. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und das Faltenbrot für 30-35 Minuten backen. Es eignet sich ideal als Beilage zum Grillen!

Lass es dir schmecken!

