

PESTOBROT

★★★★☆ 3.2 bei 10 Bewertungen



Grundteig



Heißluft



210 Grad



30 min

Für dieses Weißbrot habe ich einfach verwendet, was noch im Kühlschrank übrig war – unter anderem Reste von getrockneten Tomaten und Pesto.

Zubereitung

- 1** Für den Teig zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. Je nach verwendetem Mehl ca. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 60 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Zur optimalen Teigentwicklung den Teig nach 20 Minuten und 40 Minuten einmal dehnen und falten (> [Dehnen und Falten](https://www.backenmitchristina.at/blog/dehnen-und-falten/) (<https://www.backenmitchristina.at/blog/dehnen-und-falten/>)).
- 3** Den Teig zu einem Rechteck ausziehen und nun mit Pesto und in Würfel geschnittenen Tomaten belegen. Nun nochmals von allen vier Seiten falten (rechts & links, unten & oben) und in ein ovales Gärkörbchen legen. Zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.
- 4** Das Brot auf ein Backblech stürzen, nach Belieben einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 30 Minuten mit viel Dampf backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 BROT

TEIG

- 580 g lauwarmes Wasser
- 1 kg Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
- 20 g Salz
- 20 g Backmalz
- 20 g frische Germ

FÜLLE

- getrocknete Tomaten
- Pesto