## **PESTOBROT**

★★★★ 5 bei 3 Bewertungen











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

## Zubereitung

- 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.
- Zur optimalen Teigentwicklung den Teig nach 20 Minuten und 40 Minuten einmal dehnen und falten (> <u>Dehnen und Falten</u>

(https://www.backenmitchristina.at/blog/dehnen-und-falte n/) ).

- 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 Gärkörbehen legen. Zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.
  - Das Brot auf ein Backblech stürzen, nach Belieben einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 30 Minuten mit viel Dampf backen.



# 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