PESTOBROT

3.4 bei 11 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/)).

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.

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