



Zupfbrot mit Walnusspesto und frischem Rosmarin

Zutaten:

760 g Mehl
400 ml Wasser, lauwarm
1 Würfel Hefe
1/2 TL Zucker
1 EL Salz

5 EL Öl
1 Glas Walnusspesto
2 Zweige Rosmarin

Zusätzlich: etwas Olivenöl zum Bestreichen,
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Zuerst füllt Ihr das Mehl in eine große Rührschüssel und drückt mit Eurer Faust eine Mulde in die Mitte, gebt die Hälfte des lauwarmen Wassers hinein. Bröselt die Hefe dazu.
2. Bestreut die mit Wasser und Hefe gefüllte Mulde mit etwas Mehl und dem Zucker. Lasst die Hefe für ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen. Sobald Ihr auf der Oberseite einen leichten Schaum erkennen könnt, gehts weiter.
3. Verrührt alles miteinander. Entweder von Hand oder mit dem Knethaken Eurer Küchenmaschine. Danach gebt Ihr das Salz, das Öl und das restliche Wasser hinzu und verknetet alles zu einem Teig.
4. Lasst Euren Teig abgedeckt an einem warmen Ort weitere 30 bis 40 Minuten gehen. Das Volumen des Teigs sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln.
5. Knetet den Teig noch einmal gut durch und rollt ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche glatt aus. Die ausgerollte Teigplatte sollte in etwa der Fläche eines normal großen Backblechs entsprechen.
6. Hackt den Rosmarin klein und bestreicht den Teig mit dem Pesto. Streut den Rosmarin drüber.
7. Nun könnt Ihr den Teig in kleine Quadrate schneiden, ca. 7 x 7 cm.
8. Nehmt ein Quadrat und faltet die Außenseiten zur Mitte und drückt alles an. Dreht alles um und faltet das Ganze nochmal in der Mitte. Sodass es aussieht wie ein M. Diese verteilt Ihr kreisförmig in Eurer Springform (Ø26 cm). Legt den Boden vorher mit Backpapier aus und fettet und mehlt die Ränder.
9. Sobald die Springform ausgefüllt ist, lasst Ihr euer Zupfbrot eine weitere Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen. Heitzt kurz vorher den Ofen auf 200°C vor.
10. Anschließend ab damit in den Ofen für 35 bis 45 Minuten. Genießt Euer Zupfbrot am besten noch warm. Dann ist es besonders lecker.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de