

Kräuterzopf mit Pesto

Zutaten für 3 Zöpfe à 600 g:

- 1000 g Zwirbelbrotmischung
- 20 g Hefe
- 700 g Wasser
- 20g Frische oder getrocknete Kräuter
(Rosmarin, Petersilie, Oregano, Basilikum,...)
- 200 g Käsewürfel
Prise Pfeffer

Zutaten für Pesto:

- 3 Bund Basilikum
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan
- 250 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten in die Knetmaschine geben und 10-12 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit einer Gärfolie abdecken und 90 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 3 Portionen á 200 g teilen und jeweils zu langen Strängen ausrollen. Mit den Strängen einen Zopf flechten. Auf eine Dauerbackfolie legen und mit einer Gärfolie abdecken. Den Zopf nochmals 35-40 Minuten gehen lassen. Anschließend nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Backzeit 35-40 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 190° C
Backzeit 35-40 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230° C einschießen und nach
10 Minuten auf 200 °C runterschalten.
Weitere 25-30 Minuten backen.