Pinwheels mit Pilz Pesto

Einkaufsliste:

Für den Teig:
20g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe, 30ml Olivenöl, 400g Weizenmehl (Typ 550), 1TL Zucker, 230ml lauwarmes Wasser, 1TL Meersalz, 2 Knoblauchzehen (gepresst), 5-6 Rosmarinblätter (fein gehackt), 2TL gemahlenen schwarzen Pfeffer. 1TL Meersalz

Für das Pilz Pesto:
250g braune Champignons, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2EL Olivenöl, 1TL schwarzen Pfeffer, 1TL Meersalz, 2-3 Rosmarinblätter (fein gehackt), etwas frischen Oregano sowie Basilikum, 30g geriebenen Parmesan, Olivenöl zum Auffüllen

Außerdem:
50g weiche Butter, 1TL Meersalz, 2TL schwarzen Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 60g geriebenen Mozzarella, 30g geriebenen Parmesan, 1/2 Bund Frühlingszwiebeln, 1TL Knoblauchpulver gemischt mit 1TL Meersalz, 1TL schwarzer Pfeffer

So wird's gemacht:

Für den Teig: Lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, Zucker und Hefe hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Derweil Gewürze vermengen, Rosmarin fein hacken. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 90 Minuten ruhen lassen.
Für das Pesto: Die Pilze sehr fein hacken, Zwiebel in etwa gleich große Stücke hacken, Knoblauch pressen. Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, Zwiebeln kurz anschwitzen, Pilze und Knoblauch hinzugeben, alles gut vermengen. Nach etwa 7 Minuten von der Herdplatte nehmen und die restlichen Zutaten untergeben. In verschließbare Gläser füllen und mit Olivenöl aufgießen.
Für die Füllung: Butter schmelzen und 1TL Meersalz, 2TL schwarzen Pfeffer sowie die gepressten Knoblauchzehen mit der Butter vermengen. Teig noch einmal kurz kneten, zu einem Rechteck ausrollen und mit der Butter bestreichen. Nun die gehackten Frühlingszwiebeln auf dem Teig verteilen, den Käse mischen und auf den Teig geben. Zu guter Letzt das Pilz Pesto nach Belieben auf den Teig geben. Teig der Länge nach einrollen. Die Rolle auf ein Blech mit Backpapier legen und in 3cm dicke Streifen einschneiden, nicht durchschneiden! Pinwheels abwechselnd nach links und rechts ausrichten. In der Mitte sollten sie noch zusammen sein. Mit dem Pestoöl einpinseln und abgedeckt noch einmal 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen. Salz, Knoblauchpulver und Pfeffer mischen und gleichmäßig über die Pinwheels streuen. Nun im Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.