



Faltenbrot mit Brokkoli-Pesto

Perfekt zum Wochenende, Grillen oder als Suppenbeilage

Einkaufsliste

4-6 Personen

Für den Teig:

- 220 ml lauwarmes Wasser
- 7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
- 1 EL Honig
- 200 g Dinkelmehl (Type 630)
- 220 g Dinkel-Vollkornmehl

60 ml Olivenöl

1 TL Salz

Für das Pesto:

- 60 g frischen Brokkoli
- 25 g Pinienkerne
- 10 g Pistazien
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 2 EL Petersilie
- 100 ml Olivenöl
- 80 g geriebenen Parmesan
- **Außerdem:**
- 100 g Burrata (oder Mozzarella)
- 100 g geriebenen Käse (z.B. Cheddar)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 25 g ger. Parmesan

Zeit

Vorbereitung | 15 Min

Ruhen | 90 Min

Backen | 30-40 Min

Fertig in | 2 Std 15 Min

So wird's gemacht

Für den Teig Wasser, Hefe und Honig mischen und gut vermengen. Beide Mehlsorten hinzugeben, Olivenöl und Salz ebenso in die Mischung geben und alles zu einem Teig verkneten. Mit etwas Olivenöl einreiben, abdecken und 90 Minuten ruhen lassen.

Derweil das Pesto vorbereiten. Den Brokkoli waschen, in kleine Röschen schneiden. Pinienkerne und Pistazien rösten. Brokkoli, Pinienkerne, Pistazien und die Hälfte des Olivenöls in eine Schale (oder einen Mixer) geben und grob pürieren. Masse in eine Schale geben. Knoblauch und Petersilie fein hacken und gemeinsam mit Salz, dem restlichen Olivenöl und Parmesan hinzugeben. Alles gut verrühren.

Frühlingszwiebeln in feine Stücke schneiden. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig nach dem Ruhen auf einer bemehlten Oberfläche zu einem Rechteck (ca. 20x30 cm) ausrollen. Mit dem Pesto gleichmäßig bestreichen.

Die Frühlingszwiebeln und den Käse darauf verteilen. Den Burrata fein zupfen und ebenso verteilen. Mit einem Messer oder Pizzaroller den Teig in kleine Vierecke teilen (ca. 15-18 Teile) und jeweils 3-4 übereinander stapeln.

Kastenform fetten und die Teigstapel vertikal in die Form legen. Den nächsten Stapel anlegen und so fortfahren bis die Form gefüllt ist. Wenn am Ende noch Teig übrig ist, die Teigteile etwas zusammendrücken und die restlichen Teigstücke ebenfalls in die Form geben. Es muss nicht zu ordentlich sein! Wichtig: Am Ende jeweils die nicht belegte Seite in die Form drücken.

Mit dem Parmesan bestreuen und 30-40 Minuten goldbraun backen.