



Brotkranz

vegan, mit BRESSO 100% PFLANZLICH

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Zunächst Teig vorbereiten. Wasser, Agavendicksaft und Hefe gut verrühren und kurz ruhen lassen. Mehl, Olivenöl und Salz hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit 1 TL Olivenöl einreiben, in die Schüssel geben und 120 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Derweil die Tomaten und Basilikum fein hacken und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Zum Bestreichen Hadermilch und Kurkuma mischen. Zum Bestreuen Mohn, Sesam, gem. Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren.

Den Teig in vier Teile teilen. Jeweils zu einem Kreis ca. 18 cm Durchmesser ausrollen. Einen Teig auf ein Backpapier legen, mit 1/3 BRESSO bestreichen und 1/3 der Tomaten und Zwiebeln darauf verteilen. Den zweiten Teig auflegen und die Ränder übereinander legen. Erneut mit BRESSO bestreichen und mit Tomaten und Zwiebeln belegen. Den dritten Teig auflegen und bestreichen und belegen. Den vierten Teig auflegen. und die Ränder übereinander legen.

In die Mitte ein kleines, rundes Gefäß geben. Die Seiten mehrfach einschneiden, sodass 16 gleichgroße Stränge entstehen. Jeweils zwei Stränge entgegengesetzt nach außen ca. drei Mal eindrehen und am Ende miteinander verbinden. Am Ende sollten alle Stränge eingedreht und verbunden sein.

Mit der Kurkuma-Milch einstreichen und dem Sesam-Gemisch bestreuen. Im Backofen bei 190 °C Umluft 25-30 Minuten goldbraun backen. Mit einem Dip oder zum Beispiel dem BRESSO servieren.

Hinweis: Es kann auch nur mit etwas Sesam bestreut werden.

Einkaufsliste

Teig:

230 ml lauwarmes Wasser
1 TL Agavendicksaft
7 g Trockenhefe (1 Pck.)
– oder 25 g frische Hefe
480 g Mehl
1 TL Salz
70 ml Olivenöl

Füllung:

2x140 g BRESSO 100%
PFLANZLICH mit Kirschtomaten &
Chili
150 g getrocknete Tomaten
2 Frühlingszwiebeln
1-2 EL Basilikum

Außerdem:

2 EL Hafermilch
1 Msp Kurkuma
1 TL Mohn
1 TL Sesam
1/2 TL getr. gem. Zwiebel
1/2 TL getr. gem. Knoblauch
1/2 TL getr. Oregano
1 TL Salz
1 Msp. Pfeffer

