



Brotblume mit zweierlei Pesto und Käse

Diese leckere Brotblume kann man sehr gut als Beilage zu Fleischgerichten servieren. Gerne auch als Beilage beim Grillen.

Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten

Zutaten

450 g Mehl

1 Packung Trockenhefe

1 TL Salz

1 Glas Pesto Verde

350 ml Milch, lauwarm

1 EL Olivenöl

1 Glas Tomaten-Pesto

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Alle Teigzutaten vermischen, bis man einen glatten, nicht klebrigen Hefeteig hat. So lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Nach dem Gehen auf der Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchkneten und in drei Teile teilen. Ein Teigstück zu einer Platte ausrollen und mithilfe eines Springformbodens eine runde Teigscheibe ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, und mit grünem Pesto bestreichen. Dabei einen kleinen Rand frei lassen. Das nächste Teigstück wird wieder als Platte ausgerollt, ausgeschnitten und auf die mit grünem Pesto bestrichene Teigplatte gelegt. Auf diesen Teigboden wird nun das rote Pesto aufgestrichen. Zum Abschluss wird aus der dritten Kugel erneut eine Platte gerollt und als "Deckel" oben drauf gelegt.

Mit einem Messer Tortenstücke einschneiden, die jedoch in der Mitte nicht durchtrennt werden. Zuerst wird geviertelt, dann geachtelt, anschließend werden diese nochmal geteilt, sodass 16 Segmente entstehen. Nun immer 2 Stücke nehmen und je 2x nach außen verdrehen. Mit dem kompletten Teigrad so fortfahren. Schon bei der Zubereitung kann man das schöne Muster das entsteht deutlich erkennen. Nochmal etwas gehen lassen, mit verquirltem Ei oder Milch bestreichen. Im vorgeheizte Ofen bei 180°C etwa 30 min. backen.

Eine leckere Variante: Die Brotblume einfach mit Pizzakäse bestreuen und ausbacken.