

Bärlauch-Zupfbrot



Zutaten:	Zubereitung:
Teig für das Brot: 500 g Mehl	in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde machen
1 Pck Trockenhefe	in die Mulde schütten
1 gestrichener Eßl Zucker	darauf streuen
200 ml Milch	zugießen
100 ml lauwarmes Wasser	zugießen
3 Eßl Olivenöl	ebenfalls in die Mitte gießen
1 Teel Salz	an den Rand geben. Die Trockenhefe quellen lassen, dann zu einem Teig verkneten. Den Teig mindestens 5 Min kneten, damit er schön glänzt und das Mehl aufgeschlossen wird. Den Teig auf das Doppelte gehen lassen.
Bärlauch-Pesto: 2 – 3 große Bund Bärlauchblätter (Frisch oder Tiefgekühlt)	in grobe Stücke schneiden

200 g Parmesankäse	ebenfalls in grobe Stücke schneiden.
1 Teel Salz	
1 Handvoll Nüsse (Pinienkerne, Walnüsse, Haselnüsse oder Erdnüsse)	alles zusammen in den Thermomix geben.
100 ml Olivenöl	zulaufen lassen und alles zu einem Pesto verrühren.
	Den Teig zu einem Rechteck von 50 cm x 50 cm ausrollen, mit dem Pesto bestreichen. (übriges Pesto kann separat zum Brot gereicht werden oder in die nächste Tomatensoße gegeben werden). Aus dem Teig Quadrate in der Größe eines Toastbrottes schneiden und sie hochkant, aneinandergelegt in eine gebutterte Kastenform schichten. Nochmals 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Temperatur:	160 Grad Umluft vorgeheizt
Backzeit:	30-40 Minuten backen



Das Brot passt hervorragend pur zu einem Glas Rotwein oder zu gegrilltem Fleisch.

Tipp: Das Brot kann auch mit andrem Pesto wie z. Bsp Kräuterpesto, Vogelmierenpesto oder Basilikumpesto zubereitet werden.

Tipp: Füllen sie übriges Pesto in ein sauberes Glas, streichen sie die Oberfläche glatt und geben sie eine Schicht Olivenöl obenauf. So hält sich das Pesto im Kühlschrank mehrere Monate.