

Rezepte > Brunch

## Bärlauch-Faltenbrot

Zeit gesamt

1h 50min



Zubereitungszeit 20min





#### Zutaten

für 10 Portionen

Wasser	180 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	1 TL
Weizenmehl Typ 550	500 g
Salz	
Olivenöl	70 g
Bärlauch	50 g
Parmesan	40 g
Pinienkerne	25 g

Pfeffer, schwarz gemahlen

### Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Monsieur Cuisine

- 1. In den Mixbehälter Wasser, Hefe und Zucker geben und 2 Min./Stufe 1/37 °C verrühren. Mehl, 1 TL Salz und 20 g Olivenöl zugeben und 2 Min./Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 2. Teig aus dem Mixbehälter nehmen und zu einer Kugel formen. In einer Schüssel mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.
- 3. Bärlauch waschen und trocken schütteln. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden. Parmesan in Stücke schneiden. In den Mixbehälter Parmesan geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Bärlauch, Pinienkerne, Salz und Pfeffer zugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. 50 g Öl zugeben und 20 Sek./Stufe 5 vermengen. Bärlauchpesto in eine Schüssel umfüllen.
- 4. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig (45 x 30 cm) rechteckig ausrollen. Mit Pesto bestreichen. In drei Streifen schneiden und wie eine Ziehharmonika auffalten. Vierecke aufeinanderlegen und mit der Schnittkante nach unten in eine gefettete Kastenform stapeln. Bärlauch-Faltenbrot im Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen. Faltenbrot leicht abkühlen lassen und servieren.

#### **Guten Appetit!**

Tipp: Das Faltenbrot passt sehr gut als Beilage zu einem Grillabend oder zu einem frühlingshaften Brunch.

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	275 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	10 g