



Bärlauch-Faltenbrot

Zeit gesamt
1h 50min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



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 (Connect und Smart)

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