

Pestoblume

Zeit gesamt
1h 35min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Weizenmehl, Type 405	500 g
Trockenhefe	1 Päckchen
Wasser	260 g
Öl	2 EL
Zucker	1 TL
Salz	1 TL
Knoblauchzehen	2 St.
Parmesan	60 g
Basilikum, frisch	50 g
Petersilie, frisch	30 g
Pinienkerne	40 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Olivenöl	70 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter Mehl, Hefe, Wasser, Öl, Zucker und 1 TL Salz geben und 2 Min./Teigknetstufe kneten. Anschließend in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen Knoblauch schälen. Parmesan grob in Stücke schneiden. Basilikum und Petersilie waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen.
3. In den gesäuberten Mixbehälter Knoblauch, Parmesan und Pinienkerne geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Basilikum und Petersilie zugeben und weitere 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Wieder mit dem Spatel nach unten schieben. Salz, Pfeffer und Öl zugeben und 30 Sek./Stufe 3 vermengen.
4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Teig nochmals gut durchkneten und in 3 Teile teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teige jeweils zu ca. 30 cm große Kreise ausrollen. Auf ein Backblech mit Backpapier ersten Teig geben und mit Pesto bestreichen. Zweiten Teig auf den Pesto-Teigling setzen und ebenfalls mit Pesto bestreichen. Letzten Teig daraufsetzen und gut andrücken.
5. Ein Glas in die Mitte des Teiges drücken. Von diesem Kreis aus den Teig in 16 Streifen zum Rand hin schneiden. Jeden Streifen vorsichtig zweimal in sich eindrehen. Im Ofen ca. 20–25 Min. goldbraun und knusprig backen. Pestoblume vorsichtig aus dem Ofen nehmen und lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst auch fertiges Pesto aus Tomate oder Basilikum verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	317 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g