Brötchen mit Bärlauchpesto

Stufe 2

Vorbereitungszeit: 20 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min.
Ruhezeit: 2 Std.

Zutaten für den Teig:

250 g Weizenmehl
5 cl Wasser, lauwarm
7 g Hefe
5 g Salz
50 g Sojasahne
25 g Olivenöl
1 Ei

Zutaten für das Pesto:

100 g Bärlauch
40 g Pinienkern(e)
30 g Olivenöl
30 g Parmesan (gerieben)

KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in liebesapfelrot, 4,8 L

KitchenAid Zerhacker in schwarz

KitchenAid Standmixer Artisan K400 in liebesapfelrot mit extra Behälter

WMF Multifunktionsmixer Kult Pro

Appolia Auflaufform rechteckig in tiefblau

1

Für den Teig das lauwarme Wasser mit der zerbröselten Hefe mischen. Das Wasser-Hefe-Gemisch zusammen mit Salz, Mehl, Sojasahne, Ei und Öl in einer Küchenmaschine bei minimaler Geschwindigkeit 5 Minuten kneten.

2

Aus dem Teig eine Kugel formen und mit einem Geschirrtuch für 1 Stunde 30 Minuten abdecken.

3

Für das Pesto die Stiele vom Bärlauch entfernen und die Blätter mit kaltem Wasser abspülen. Die Bärlauchblätter grob hacken und mit den Pinienkernen, dem Olivenöl und dem Parmesan mixen, bis eine glatte Masse entsteht. Das Pesto beiseitestellen.

4

Wenn sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat, diesen erneut kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 5 mm Dicke ausrollen. Die Teigoberfläche mit dem Pesto bestreichen, dann den Teig der Länge nach zu einer großen Wurst aufrollen und in 9 Stücke schneiden.

5

Die Brötchen in eine Backform legen und mit einem Geschirrtuch zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180 ° vorheizen.

6

Die Brötchen 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Je nach Vorliebe sind sie heiß, warm oder kalt zu genießen.