

heute gibt es...

Pestokranz



Ingredienti:

- 450g di farina (un po 'di più se necessario)
- 1 bustina di lievito secco
- 2 TL Salz
- Acqua tiepida 300ml
- 250g rotes Pesto
- po 'di olio d'oliva

Preparazione:

1. Farina, lievito e sale, insieme all'acqua in una ciotola e impastare per un impasto liscio.
Se si esegue questa operazione con il gancio per impastare di un miscelatore della mano, un robot da cucina o da mano è in ultima analisi, la materia è importante che la pasta alla fine è liscio e non troppo appiccicoso. Se necessario, in questo caso aggiungendo altra farina.
2. In una ciotola un filo d'olio, modellare la pasta in una palla e girare nella ciotola fino a quando un velo d'olio sulla palla di pasta si è formata.
3. La ciotola viene poi coperto con un canovaccio umido e per circa 1 - Mettere 1 1/2 ore in un luogo caldo fino a quando la pasta avrà raddoppiato il volume.
4. Poi la pasta lievitata su una superficie leggermente infarinata circa mezzo minuto e lasciare coperto per un altro riposare 5 minuti.
5. Forma l'impasto in una 30x40 centimetri rotolo rettangolo.
6. Stendere il pesto in modo uniforme su questi, dove si deve essere liberi sul bordo di 1 cm.





7. Ora il quadrato del lato lungo viene arrotolato e le cuciture vengono pressati insieme con fermezza.

Attenzione: Non premere le estremità del rotolo qui!

8. Una teglia con pennello olio.

Ora arriva una piccola parte difficile: il mattarello è posizionato con il lato di giunzione verso il basso sulla teglia e poi chiusa a formare un anello.



9. Ad intervalli di circa 5 cm dal bordo saranno tagliati tutto intorno, in modo che l'interno o ca. 1 cm di pasta collega la corona.

10. I pezzi di pasta risultanti ruotano piatto su un lato in modo da ottenere un anello, qualcosa di simile sulle foto aussieht. Diesen il coperchio con un canovaccio asciutto e lasciare lievitare per altri 45 minuti.



11. Preriscaldare il forno a 220 ° C (ventilatore) Preriscaldare.
12. Nella maggior parte dei casi, l'olio si accumula dopo il periodo di riposo presso la teglia dal pesto. Questa diffusione con un pennello uniformemente sul cerchio. Se ciò non fosse il caso con voi, spazia oltre il bordo con un filo d'olio.
13. La corona pesto viene cotta marrone dorato inizialmente a 220 ° C per 10 minuti e poi a 190 ° C per altri 25 minuti.



