heute gibt es...

Pestokranz



Zutaten:

- 450g Mehl (+ falls nötig etwas mehr)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 300ml lauwarmes Wasser
- 250g rotes Pesto
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

1. Mehl, Hefe und Salz vermischen, gemeinsam mit dem Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten.
   Ob ihr dies mit den Knethaken eines Handrührgerätes, einer Küchenmaschine oder per Hand macht ist letztendlich egal, wichtig ist, dass der Teig am Ende glatt und nicht zu klebrig ist. Falls notwendig hierbei noch etwas Mehl hinzugeben.
2. In eine Schüssel etwas Olivenöl geben, den Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel solange wenden, bis sich ein Ölfilm auf der Teigkugel gebildet hat.
3. Die Schüssel wird dann mit einem feuchten Geschirrtuch zugedeckt und für etwa 1 – 1 1/2 Stunden an einen warmen Ort gestellt, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.
4. Anschließend den aufgegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa eine halbe Minute kneten und zugedeckt für weitere 5 Minuten ruhen lassen.
5. Den Teig zu einem etwa 30×40 cm großen Rechteck rollen.
6. Das Pesto gleichmäßig auf diesen verteilen, wobei man am Rand 1 cm frei lassen muss.

7. Jetzt wird das Rechteck von der Längsseite aufgerollt und die Nähte fest zusammengedrückt. Achtung: Die Enden der Rolle hierbei nicht drücken!
8. Ein Backblech mit Öl bepinseln.
   Jetzt kommt ein etwas heikler Teil: Die Teigrolle wird mit der Naht nach unten auf das Backblech gelegt und anschließend zu einem Ring geschlossen.

9. In Abständen von etwa 5 cm wird der Kranz nun rundherum eingeschnitten, so dass innen noch jeweils rund 1 cm Teig den Kranz verbindet.
10. Die entstandenen Teigstücke flach auf die Seite drehen, sodass ihr einen Kranz erhaltet, der etwa so wie das auf dem Foto aussieht.Diesen mit einem trockenen Geschirrtuch bedecken und für weitere 45 Minuten gehen lassen.

11. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
12. Meistens sammelt sich nach der Ruhezeit am Backblech etwas Öl vom Pesto. Dieses mit einem Pinsel gleichmäßig auf dem Kranz verteilen. Falls dies bei euch nicht der Fall sein sollte, bestreicht den Kranz mit etwas Olivenöl.
13. Der Pestokranz wird zunächst bei 220 °C für 10 Minuten und anschließend bei 190 °C für weitere etwa 25 Minuten goldbraun gebacken.