

Pesto-Kornähren-Brot mit der Backmischung backen:

Man braucht zusätzlich noch:

- 4 Esslöffel Öl
- 100 ml Kefir oder Joghurt oder Dickmilch (dient hier im einfachen Brot als Ersatz für Sauerteig)
- 100-150 ml Wasser oder Bier (erst nur 100 ml zugeben. Der Teig darf nicht zu weich werden!)

Die Backmischung aus dem Weck-Glas mit Öl, Kefir und 100 ml Wasser oder Bier in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser dazu geben.

Den Teig mindestens 10 Minuten kneten.

Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und bei Raumtemperatur etwa 3 Stunden gehen lassen. Er sollte sich mindestens verdoppelt haben.

Teig auf bemehlter Fläche ausrollen zu einem Rechteck von ca. 30×40 cm.

Pesto auf dem Teig verteilen und an den Rändern etwas frei lassen.

Teig von der Längsseite her aufrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen Naht nach unten).

Mit einer Schere die Rolle nun mehrmals einschneiden. Man schneidet fast ganz durch, achtet aber darauf, dass man nicht wirklich ganz durchschneidet.



Jetzt werden die einzelnen Einschnitte abwechselnd nach links und nach rechts heraus gedreht. Kleben sie aneinander, mit einem Messer wieder trennen.



Das Korn-Ähren-Brot jetzt zugedeckt wieder bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde gehen lassen. Es sollte sichtbar aufgehen.

Backofen jetzt auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.



Brot auf mittlerer Schiene etwa 35 Minuten backen. In den letzten 3 Minuten auf Heißluft schalten und die Backofentür mit einem Holzlöffel leicht offen halten (gibt knusprige Kruste).

Brot auf einem Gitter abkühlen lassen und dann genießen. Es passt zu Gegrilltem, macht sich gut am Party-Buffer oder schmeckt mit frischer Knoblauchbutter oder Kräuterquark gut zum Abendbrot.

