



OLIVENÖL-BRÖTCHEN MIT SELBSTGEMACHTEM ROTEN PESTO



FÜR 12 BRÖTCHEN IN EINER 12ER MUFFINFORM

ZUTATEN

5 g frische Hefe
2 EL lauwarmes Wasser
300 g Mehl (Type 550)
150 g Wasser
3 g Zucker
5 g Sauerteigextrakt (Pulver, Reformhaus)
7 g Salz
15 g Olivenöl
2 EL Olivenöl für die Muffinform
Mohnsamen, Mehl, Haferflocken oder Körner zum Bestreuen

Rotes Pesto:

100 g abgetropfte, in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
60 g geriebener Parmesankäse
2 – 3 kleine zerkrümelte, getrocknete Chilischoten
3 EL Tomatenmark
2 EL Pinienkerne
2 EL Essig (ich nehme gerne Rotwein- oder Balsamico-)
10 EL Olivenöl
wenig Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Zucker

nach Belieben: frische oder getrocknete Kräuter, etwas Zitronenschalenabrieb

Variante: süßer Aufstrich – Orangenbutter:

2 gehäufte EL gehackte Mandeln
100 g weiche Butter
3 EL Orangenmarmelade
etwas Schalenabrieb 1 Bio-Orange

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit dem Wasser auflösen. Alle Teigzutaten bis einschließlich dem Salz in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts 5 Min. auf niedriger Stufe kneten. Danach 8 Min. auf der 2. Stufe zu einem festen Teig kneten. Nun das Olivenöl 2 Min. unterkneten. Dabei noch evtl. 1 – 2 EL Wasser oder Mehl dazugeben, so dass eine glatte Masse entsteht, wobei der Teig relativ fest bleiben sollte. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 1 Std. stehen lassen. Dann zugedeckt im Kühlschrank 12 Std. ruhen lassen.



OLIVENÖL-BRÖTCHEN MIT SELBSTGEMACHTEM ROTEN PESTO



FÜR 12 BRÖTCHEN IN EINER 12ER MUFFINFORM

Am nächsten Tag 12 Kugeln à ca. 40 g formen und in das eingeölte Muffinblech setzen. Nun im Ofen bei Gärstufe 2 - 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 210 °C Brotbackstufe vorheizen. Die Brötchen nach Belieben mit Mohnsamen, Mehl oder Körnern bestreuen. 5 Min. ruhen lassen. Auf Einschubhöhe 2 – 10 Min. bei 210 °C mit hoher Dampfintensität backen. Dann den Backofen auf 180 °C herschalten und noch 10 – 12 Min. ohne Dampf fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und in den Formen erkalten lassen.

Rotes Pesto:

Alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab alles fein zerkleinern. Das Pesto abschmecken und nach Belieben noch Kräuter oder Zitronenschale dazugeben. Wer das Pesto etwas streichfähiger möchte, kann noch 1 – 2 EL Wasser untermixen.

Variante: süßer Aufstrich – Orangenbutter:
Die Mandeln in einer Pfanne kurz trocken rösten, bis sie anfangen zu duften. Abkühlen lassen. Alle Zutaten für den Aufstrich mischen und im Kühlschrank fest werden lassen.