



TOMATEN-PESTOBROT

ZUTATEN

TEIG

- 600 g** Mehl
- 300 g** lauwarmes Wasser
- 1** Hefe (Würfel)
- 2 TL** Salz
- ½ TL** Zucker
- 50 g** Pflanzenöl

FÜLLUNG

- 1 Glas** getrocknete Tomaten mit Öl
- 100 g** Tomatenpüree
- Etwas** Salz, Pfeffer
- Etwas** Basilikum, Chilli

ZUBEREITUNG

TEIG

1. Alle Zutaten bis auf das Öl in den Mixtopf geben und 2 Min. / Teigstufe verkneten
2. Nach 20 Sekunden das Öl begeben
3. Hefeteig an einem warmen Ort abgedeckt ca 45. Min. gehen lassen

FÜLLUNG

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und für 15 Sek / Stufe 5 umrühren.

FERTIGSTELLUNG DES PESTOBROTES

Teig und Füllung nach Belieben zusammenfügen.

BACKEN

Für 23 Minuten bei 200° im Backofen backen.

TIPP

Füllung kann auch mit grünem Pesto, Kräutern, Schinken oder Pilzen gemacht werden.