



Bärlauch-Hefebloomer

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

Für das Pesto: 2 Bund Bärlauch,
60ml Olivenöl, 40g Pinienkerne, Salz, Pfeffer

Für den Teig: 500g Dinkelmehl, 250ml Wasser, 70g Butter, zimmerwarm (z.B. Alsan bio), 1 Pck. Trockenhefe, 1 EL Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Hefeteig herstellen. Dazu Mehl in eine Schüssel geben und 100ml lauwarmes Wasser mit 1 EL Zucker und Trockenhefe vermischen. Eine Mehlmulde formen, die Flüssigkeit hineingeben, mit Mehl bedecken und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Butter, restliches Wasser und Salz hinzugeben und mit den Händen einen Hefeteig kneten. Mindestens 1 Stunde gehen lassen.
3. In einem Mixer den Bärlauch mit dem Öl, Pinienkernen und Salz & Pfeffer zu einem cremigen Pesto verarbeiten.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte den Teig nochmals kurz kneten und in 3 große Teile schneiden. Auf einem Backblech Backpapier auslegen und mit etwas Mehl betreuen.
5. Die erste Teigkugel auf dem Backpapier ausrollen und zu einem Kreis formen. Die Hälfte des Pestos darauf verteilen. Ebenso mit der zweiten Teigkugel verfahren. Die dritte Teigkugel ebenfalls ausrollen und als Deckel auf die beiden Teigkreise legen.
6. Nochmals für 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. So lange den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Mit einer Tasse in der Mitte einen kleinen Abdruck formen und von diesem Abdruck aus, den Teig 16 Mal wie bei einer Pizza schneiden. Jeweils zwei Streifen nach außen drehen und am Ende zusammenführen. Im Backofen circa 30 Minuten backen.

Viele weitere tolle Rezeptideen

finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit

