



Pestobrot

vom Spieß

Dieses Brot ist die perfekte Grillbeilage.



Beschreibung der Zubereitung

- Für das **Pestobrot vom Spieß** die Germ im lauwarmen Wasser auflösen, mit den übrigen Zutaten gut vermengen und gut verkneten, ca. 40 Minuten gehen lassen.
- Für das Radieschenpesto Radieschen und Kräuter waschen, grob schneiden und mit den übrigen Zutaten pürieren, in sterilisierte Gläser füllen und gut verschließen.
- Für das Paradeiserpesto die eingelegten Paradeiser grob schneiden, mit den übrigen Zutaten pürieren, in sterilisierte Gläser füllen und gut verschließen.
- Teig halbieren, auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils rechteckig ausrollen (ca. 35 x 25 cm), ein Teigrechteck mit Paradeiserpesto, das andere mit Radieschenpesto bestreichen und jeweils in ca. 2,5 cm breite und 35 cm lange Streifen schneiden.
- Teigstreifen auf die Grillspieße fädeln, sodass „Falten“ entstehen, Spieße auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, noch einmal 10 Minuten gehen lassen und im auf 210 °C vorgeheizten Backofen das **Pestobrot vom Spieß** etwa 15 Minuten backen.

Tipp: Wenn Pesto übrig bleibt, ein bisschen Öl auf das Pesto gießen,

sodass die Oberfläche damit bedeckt ist, und gut verschlossen im
Kühlschrank aufbewahren, so hält es etwa 1 Woche

Kochen & Küche 3 / 2019

Zutaten für 20 Person(en)

0.5	Würfel Germ (21 g)
250 ml	Wasser
500 g	Weizenmehl
40 g	Butter
1 TL	Zucker
2 TL	Salz
20	Holzspieße, 20 cm lang
Radieschenpesto (für ca. 250 ml)	
80 g	Radieschen
80 g	Kräuter nach Belieben
80 g	Rapsöl
1 TL	Salz
	etwas Pfeffer und Zitronensaft
Paradeiserpesto (für ca. 270 ml)	
120 g	getrocknete, in Öl eingelegte Paradeiser
100 g	Olivenöl
50 g	Paradeisermark

