

Herzhafter Pesto Kranz

Das perfekte Zusammenspiel aus luftiger Hefe und herzhafter Pesto-Füllung: der meisterhaft geflochtene Pesto Kranz sorgt für einen wahren Genussmoment.

Zutaten
1 Portionen

500 g Weizenmehl 405
1 TL Byodo Meersalz
1 TL Zucker
0.5 Würfel Hefe
130 ml Wasser, lauwarm
60 g Butter
1 Ei
80 g Byodo Pesto Rosso
125 g (1 Glas) Byodo Pesto alla Genovese
30 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung

Mehl mit Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe in die Mitte bröckeln und 130 ml lauwarmes Wasser hinzufügen. Mit etwas Mehl vermischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Butter in Stückchen, Ei und Pesto Rosso von Byodo hinzugeben. 5 Min. mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 45 Min. ruhen lassen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck auf ca. 30 x 60 cm ausrollen und mit dem cremigen

Pesto alla Genovese bestreichen. Von der langen Seite aufrollen und mittig mit einem scharfen Messer teilen. Die beiden Stränge miteinander verflechten. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech zu einem Kranz legen. Diesen dünn mit Wasser bestreichen und den Käse darauf verteilen. Den Pestokranz für 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.