

Selbstgemachtes Weizen-Dinkel-Brot mit Pesto und Gemüse-Belag

Knuspriges, selbstgemachtes Weizen-Dinkel-Brot mit den drei cremigen Byodo Pestos, knackigem Gemüse und feinen Toppings – perfekt als herzhafter Snack für Zwischendurch!

Zutaten
1 Portionen

Zutaten Brot
430 g Weizenmehl 550
160 g Dinkelmehl 1050
25 g Hefe, frisch
440 ml Wasser, lauwarm
1 TL Zucker
12 g Byodo Meersalz, fein
Byodo Brat-Olive Mild
Zutaten Belag
Byodo Pesto Rosso
3 Cherrytomaten
2 Mini-Mozzarella Bällchen
4 Blätter Rucola
6 Kapern
Frischkäse
5 Scheiben Gurke
Byodo Pesto alla Genovese
Kürbiskerne
Sprossen

Byodo Pesto Calabrese
2 Blätter Kopfsalat
1 Paprika
2 Oliven
2 Thymianzweige

Zubereitung

Brot

Beide Mehlsorten vermengen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen und Hefe hineinbröseln. Ein Viertel des lauwarmen Wassers, sowie Zucker dazugeben. Hefewasser mit einem kleinen Löffel vermengen, dabei etwas Mehl vom Rand mit einrühren. 15 Minuten warten bis die Hefe anfängt Blasen zu werfen.

Restliches Wasser und Salz zufügen und alles zu einem feuchten, homogenen Teig verkneten. Eine große Schüssel mit etwas Brat-Olive Mild auspinseln. Den Teig in die Schüssel geben. Schüssel mit einem Wachstuch abdecken und an einem warmen Ort für insgesamt 90 Minuten gehen lassen. Jeweils nach 30 und nach 60 Minuten den Teig dehnen und falten. Dazu den Teig mit feuchten Händen in der Mitte greifen, nach oben ziehen und wieder herunterlassen. Die Schüssel um 90 Grad drehen, nochmals hochziehen und herunterlassen. Dies stärkt das Klebergerüst des Teiges.

Nach der Gehzeit die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig vorsichtig aus der Schüssel holen. Die Oberseite des Teigs ebenfalls mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche rund wirken. Mit dem Teigschluss nach oben in einen gut bemehlten Gärkorb legen. Mit einem Wachstuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Wer kein Gärkörbchen hat, kann eine Schüssel mit einem Leinentuch auslegen. Das Tuch bemehlen und den Teig zum Gehen hineingeben.

Den Ofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Cocotte (gusseisernen Topf) mit Deckel im Ofen vorheizen. Backpapier auf die Bodengröße des Topfes zuschneiden. Den gegangenen Teig vorsichtig aus dem Gärkorb auf das Backpapier stürzen. Den Teig in den gusseisernen Topf geben und bei geschlossenem Deckel für 35 Minuten backen. Den Deckel öffnen und das Brot für weitere 15-20 Minuten fertig backen.

Wer keinen gusseisernen Topf besitzt, kann alternativ folgendermaßen vorgehen: Ofen vorheizen. In den Ofen auf den Boden eine Auflaufform stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und ebenfalls mit vorheizen. Backblech nach dem Vorheizen aus dem Ofen nehmen und das Brot aus dem Gärkorb vorsichtig auf das Blech stürzen. Eine kleine Tasse mit Wasser füllen. Brot in den Ofen geben und das Wasser aus der Tasse in die Auflaufform kippen. Achtung, hierbei sehr vorsichtig vorgehen, denn es entsteht heißer Dampf. Ofentür schnell schließen. Den Dampf aus dem Ofen nach 35 Minuten ablassen (wieder Vorsicht beim Dampf ablassen!) und das Brot etwa weitere 15 Minuten backen. Brot aus dem Topf holen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Unsere Belag-Ideen

3 Scheiben vom Brot schneiden. Die 1. Scheibe mit Pesto Rosso bestreichen und Tomaten, Mozzarella, Rucola und Kapern anrichten.

Frischkäse auf die 2. Scheibe streichen. Die Gurkenscheiben anrichten und darüber Pesto Genovese geben. Mit Kürbiskernen und Sprossen dekorieren.

Die 3. Scheibe mit Pesto Calabrese bestreichen. Mit Kopfsalat und Paprika anrichten und mit Oliven und Thymianzweigen dekorieren und belegen.