

VOLLKORN-KÖRNERBROT MIT BRESC PESTO VERDE – IDEAL FÜR DAS BUFFET ODER ZUM LUNCH



ZUTATEN

10 

500 g Vollkornmehl
7 g Trockenhefe
10 g feiner Kristallzucker
10 g Salz
30 g ungesalzene Butter, weich (oder Olivenöl)
125 ml Milch
200 ml Wasser
50 g Mischung aus Samen und Kernen, leicht geröstet
Bresc Pesto Verde

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Grünes Pesto
1000g

ZUBEREITUNG

Ein handwerklich gebackenes Vollkornbrot, verfeinert mit einer Mischung aus Kernen und einer cremigen Schicht Bresc Pesto Verde. Dieses Brot ist nicht nur nahrhaft, sondern auch voller Geschmack – ideal für ein gesundes Mittagessen oder als Basis für ein edles Sandwich. Natürlich passt es auch perfekt zur Käseplatte oder als Beilagenbrot beim Aperitif.

Bereite den Vollkornbrot-Teig vor, ohne die Samen- und Kernmischung. Lasse den Teig zum ersten Mal aufgehen. Nach ca. 60 Minuten den Teig ausrollen und in zwei gleich lange Stränge formen. Diese in der Samen- und Kernmischung wälzen. Die Stränge umeinander wickeln und gleichzeitig Pesto Verde zwischen den Strängen verteilen. In die Backform legen und erneut gehen lassen. Das Brot bei 220°C für 25-30 Minuten backen, bis es goldbraun und durchgebacken ist.