Vollkorn-Körnerbrot mit Bresc Pesto Verde



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

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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000