



Party-Zupfbrot mit Basilikumpesto & Chili

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 25 minutes
Total time: 45 minutes

👤 Portions: 8

Zutaten für ein Partybrot | ca. 8-10 Portionen

Für den Teig

- 400 g Dinkelmehl | type 630
- Ein halber Würfel frische Hefe | entspricht 21 Gramm
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 TL Chiliflocken
- 1 EL Olivenöl

Für das Basilikumpesto

- 2 Töpfe Basilikum | oder zwei große Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml hochwertiges natives Olivenöl
- 2-3 EL Hefeflocken
- 1 TL Salz
- 1 TL Sojasoße
- 1-2 EL Pinien- oder Zedernkerne
- 2 EL Zitronensaft

Außerdem: Eine Kastenform mit den Maßen 30 x 11 cm

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + 45 Minuten Ruhezeit für den Teig + 25 Minuten Backzeit)

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und in der Mitte eine Kuhle graben. Zwei Drittel des lauwarmen Wassers in die Kuhle gießen. Frische Hefe in das Wasser bröckeln und mit einem Löffel darin auflösen. Fünf Minuten warten. Unterdessen Salz und Chiliflocken auf den Mehtrand geben.
2. Mehl nach und nach von innen nach außen in das Wasser einrühren. Etwas Olivenöl und das restliche warme Wasser nachgießen. Teig mit beiden Händen kräftig kneten. Sobald es die Teigkonsistenz zulässt, Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Dort den Teig 3-4 Minuten kneten, bis er sich zu einer gleichmäßigen, geschmeidigen Kugel formen lässt. Den Teig anschließend an einem warmen Ort 40-50 Minuten gehen lassen, bis er seine Größe in etwa verdoppelt hat.
3. Tipp: Bitte wirklich nur leicht warmes bzw. lauwarmes Wasser für den Hefeteig benutzen. Ist das Wasser zu heiß, geht der Teig nicht auf. Ich empfehle außerdem das Salz nicht direkt in die Wasser-Hefemischung, sondern zuerst auf den Mehtrand zu geben. Zu guter Letzt sollte der Teig mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen können, an dem nicht zu viel Zugluft ist. Das mag der Hefeteig nämlich auch nicht. Ja, der Hefeteig ist schon eine ganz schöne Diva!
4. Für das Pesto die Blätter und Stängel von zwei Töpfen Basilikum in einen Mixer füllen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten und zusammen mit Olivenöl, Hefeflocken, Salz, Sojasoße, Zitronensaft und einer Knoblauchzehe ebenfalls in den Mixer geben. Zutaten zu einem aromatischen Pesto pürieren.
5. Eine Kastenform mit etwas Olivenöl auspinseln. Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorwärmen.
6. Teig auf einer bemehlten Fläche viereckig und länglich ausrollen.
7. Teig mit dem Pesto bestreichen und eine Rolle formen. Rolle in etwa zehn Teile schneiden. Einzelne Rollenteile aufrecht nebeneinander in die Kastenform schichten.
8. Kastenform in den Ofen geben und bei 210 Grad etwa 25 Minuten backen. Das Brot ist fertig wenn es angenehm duftet, an der Oberfläche leicht braun und schön kross wird.
9. Party-Zupfbrot einige Minuten abkühlen lassen, bevor man es aus der Form stürzt.

Jetzt kann sich jeder nach Lust und Laune bedienen. Durch die "Schnecken-Struktur" können Gäste einzelne Teile des Brotes ganz leicht abbrechen und genießen.