

Bärlauch „Monkey Bread“ Zupfbrot



Zutaten für 1 Form

Hefeteig

550 g Dinkel-Mehl 630
21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
2 TL Salz
120 ml lauwarmes Wasser
120 ml (Hafer-)Milch
1 EL Rohrzucker
60 ml Olivenöl

Pesto

2 Bund Bärlauch
120 ml Olivenöl
100 g gehackte Mandeln
1 Prise Salz

Öl oder Butter zu Fetten der Form

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. In einer weiteren Schüssel Hafermilch, Wasser, Zucker, Salz, Öl und Hefe verrühren, bis sich Hefe und Zucker aufgelöst haben. Die flüssige Mischung ins Mehl geben und erst mit einer Gabel, dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in der Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort mindestens eine Stunde, besser zwei, gehen lassen.

Für das Pesto den Bärlauch waschen und grob hacken. Mit einem Pürierstab Bärlauch, Salz und Öl zu einer leuchtend grünen Paste mixen. Mandeln anrösten und zum Bärlauch Öl geben, noch einmal durchmixen. Eine Kuchenform einfetten. Backofen auf 50°C vorheizen.

Den Teig noch einmal ordentlich durchkneten und in unterschiedlich kleinen Kugeln formen. Die Kugeln durch das Pesto ziehen und in die Kuchenform schichten. Die Form für eine Stunde in den Ofen stellen. Dann die Temperatur auf 170°C Umluft hochstellen und das Monkey Bread 30 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und loszupfen!

Das Rezept ist vegan, kann aber nach Gusto auch mit Butter und oder Käse zubereitet werden.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF