

## > Zupfbrot mit Knoblauch-Oliven Pesto

für das richtige Summer-Feeling!



### ZUTATEN:

#### Zupfbrot:

1 Würfel	Hefe
250 ml	Wasser, handwarm
1 EL	Honig
1 EL	NATURATA Condimento Bianco
1 TL	Atlantik Meersalz
500 g	Mehl
3 EL	NATURATA Olivenöl Kreta

#### Knoblauch-Oliven Pesto:

60 g	grüne Oliven, ohne Stein
60 g	schwarze Oliven, ohne Stein
1 Stück	Knoblauchzehe
2 Stiele	Basilikum
30 g	NATURATA Cashewkerne
1 TL	NATURATA Atlantik Meersalz
1 EL	NATURATA Condimento Bianco
75 g	Parmesan, gerieben
100 ml	NATURATA Olivenöl Kreta
2 EL	NATURATA Hefeflocken

## ZUBEREITUNG

1. Für das Zupfbrot Hefe zerbröseln und im Wasser vollständig auflösen. Nun Honig, 1 TL NATURATA Meersalz, 1 EL NATURATA Condimento, 500 g Mehl und 3 EL NATURATA Olivenöl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Hefeteig abgedeckt für ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit für das Knoblauch-Oliven-Pesto Knoblauchzehe schälen und zusammen mit grünen und schwarzen Oliven, Basilikum, NAURATA Cashewkernen, 1 TL NATURATA Meersalz, 1 EL NATURATA Condimento, 75 g Parmesan und 100 ml NATURATA Olivenöl in den Mixer geben.
3. Das Ganze nun so lange mixen, bis sich die einzelnen Zutaten verbinden, aber noch eine stückige Konsistenz haben.
4. Den gegangenen Hefeteig auf der Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Das Pesto darauf verteilen und den Teig in ca. 6x6 cm große Quadrate schneiden.
5. Die Teigstücke in einer mit Backpapier ausgelegten Kastenform stapeln. Anschließend mit den Hefeflocken bestreuen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen. Die Kastenform in den Ofen geben und das Zupfbrot goldbraun backen.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Ruhezeit:** 2 Stunden und 20 Minuten  
**Backzeit:** ca. 30 Minuten  
**Temperatur:** 190 °C Ober-/Unterhitze

**Abdruck honorarfrei.**

**Belegexemplare erbeten.**