

KABANOS BROTZOPF

MIT PESTO

FÜR 1 ZOPF

50 MIN ZUBEREITUNGSZEIT (+ 20 MINUTEN BACKZEIT)



Zutaten

300 g	Houdek Kabanos Klassik (2 Stück)	80 g	Bärlauch (oder andere Kräuter, dann noch 1 geschälte Knoblauchzehe zugeben)
250 ml	lauwarmes Wasser	100 g	Petersilie
1 TL	Zucker	70 ml	Olivenöl
1/2 Würfel	frische Hefe (21g)	50 g	Parmesan
300g	Mehl	40 g	weiche Butter
1 TL	Salz	40 g	Pinienkerne
25g	Olivenöl		

Meersalz, Pfeffer nach Geschmack

1. 250 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Zucker und 1/2 Würfel fein zerbröselte frische Hefe in einer Schüssel verrühren. 5 Minuten ruhen lassen.
2. 300 g Mehl, 1 TL Salz und 25 g Olivenöl zugeben, mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. In der Zeit die Kräuter waschen, trocknen und in den Mixer geben. 100 ml Olivenöl, 50 g Parmesan, 40 g weiche Butter und 40 g Pinienkerne zugeben. Pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Die Kabanos fein würfeln.
6. Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, ein Blech mit Backpapier auslegen.
7. Nach 30 Minuten die Luft aus dem Teig schlagen und nochmals kurz durchkneten. Falls der Teig klebt, etwas Mehl einarbeiten.
8. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 40 x 40cm großen Rechteck ausrollen.
9. Mit dem Pesto gleichmäßig bestreichen. Gewürfelte Kabanos darüber streuen.
10. Zu einer festen Rolle aufrollen und auf das Backblech legen. Die Rolle der Länge nach mittig mit einem scharfen Messer halbieren. Beide entstehenden Stränge sich berührend nebeneinander legen, die offenen Seiten mit den sichtbaren Teig-Lamellen nach oben drehen. Die beiden Stränge abwechselnd übereinander legen (flechten).
11. Ca. 20 Minuten bei 190 °C Ober- und Unterhitze backen.

