

Weißbrot mit Tomaten-Pesto

Zutaten:

Für das Brot

500 g	Mehl
20 g	Hefe
350 ml	Wasser, lauwarm
250 g	Mehl
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
5 EL	Olivenöl

Zutaten:

für das Pesto

150 g	Trockentomaten
150 ml	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
10 g	Basilikum
50 g	Parmesan
30 g	Pinienkerne, geröstet
1	Chilischote, klein
3 EL	Rotwein
1 TL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Brot

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine ca. 15 Minuten kneten lassen, bis man einen geschmeidigen Teig erhält.
- Den Teig mit einem Küchentuch bedecken und für etwa eine Stunde an einem warmen Ort zum Gehen stellen.
- Hat der Teig das doppelte an Volumen erreicht, diesen nochmals vorsichtig durchkneten, zwei Brotleibe formen, auf ein Blech setzen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 20 bis 30 Minuten Gehen lassen.
- Nun die Brotleibe in einem vorgeheizten Backofen bei 210°C ca. 18 Minuten backen.

Zubereitung:

Pesto

- Die Tomaten etwa eine halbe Stunde im Wasser einweichen. Anschließend aus dem Wasser herausholen, gut abtupfen und grob zusammenschneiden.
- Anschließend alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen.