

Unser Lieblingsbegleiter zu jedem Picknick, ganz einfach zu backen.

Graham-Pesto-Brot

Für 1 Stück

500 g Grahammehl
1 TL Salz
½ TL Pfeffer aus der Mühle
150 ml Buttermilch
1 Beutel Trockenhefe oder
20 g frische Hefe
1 EL Olivenöl
1 EL Honig
4 EL Rucolapesto
(Rezept Seite 28)
2 EL Walnuskerne
Mehl für die Arbeitsfläche

Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Die Buttermilch mit 125 ml Wasser mischen. Die Hefe darin auflösen und mit Olivenöl und Honig zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und diesen zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen. Das Pesto darauf verstreichen; dabei rundum einen Rand von ungefähr 2 cm frei lassen. Die Walnüsse grob hacken und daraufstreuen. Den Teig aufrollen und die Rolle längs halbieren. Die Hälften so miteinander verschlingen, dass die Schnittflächen nach oben liegen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Brot im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.