

glutenfreie Pestoähre



Vorbereitungszeit 10 Min



Backzeit 30 Min



So wird's gemacht:

Teig

Mehl, Wasser, Hefe, Öl und Salz in den Mixtopf geben, Teig 3 Min kneten, umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Pesto und Fertigstellung

Getrocknete Tomaten, Knoblauch, Sonnenblumenkerne und Peccorino in den Mixtopf geben, 4 Sek/Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Tomatenmark, Olivenöl und Pfeffer zugeben und 10 Sek/Stufe 4 vermischen.

Teig auf eine Silikonmatte oder auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz ausrollen (ca. 25 x 35 cm). Pesto gleichmäßig auf den Teig streichen und von der längeren Seite aufrollen. Teigrolle auf den großen Ofenzauberer plus legen, mit einer Schere von oben im 30°-Winkel schräg einschneiden, dabei zwischen den Einschnitten ca. 2 cm Abstand lassen. Den Teig zwischen den Einschnitten abwechselnd nach rechts und links ziehen und 25-30 Minuten (200°C) backen.

Pesto-Ähre servieren.

ZUTATEN:

Teig

- 400 g Caputo Fioreglut glutenfreies Mehl
- 250 g Wasser
- ½ Würfel Hefe (20 g)
- 30 g Öl
- 1 TL Salz

Pesto und Fertigstellung

- 75 g getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 60 g Peccorino
- 15 g Tomatenmark
- 30 g Olivenöl
- ¼ TL Pfeffer, gemahlen

Gutes Gelingen, Deine Melli