



Pestoschnecken



© Stephanie Natalie

Zubereitung

1. Hefe in lauwarmem Wasser mit einer Prise Zucker verrühren und zum Mehl in eine Schüssel geben.
2. 2 TL Salz und 1 EL Pesto Rosso hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten (Knethacken Rührgerät oder Rührmaschine).
3. Teig etwa 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppelt haben.
4. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Springformen einfetten.
5. Teig etwa backblechgroß ausrollen. Mit restlichem Pesto Rosso bestreichen und Mozzarella in Würfeln gleichmäßig darauf verteilen. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen.
6. Von der langen Seite aufrollen. Von der Rolle mit einem scharfen Messer 30 etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und in die Springformen verteilen.
7. Bei 180°C ca. 35-40 Minuten backen.

Zutaten für 2 Springformen (26cm)

250 g Weizenmehl

150 g Dinkelmehl

1 Würfel frische Hefe

200 ml lauwarmes Wasser

1 Prise Zucker

2 TL Salz

Etwas Pfeffer

1 Glas Pesto Rosso

2 EL gehackte gemischte Kräuter

250 g Mozzarella