Brotblume

Foto von Manuela Neumann

Herzhafte Version:
TM/Sallyrezept, abgewandelt von Ari Dahms

Zutaten:
Für den Teig:
600g Mehl
300g Wasser
1 Würfel frische Hefe
2 TL Salz
1/2 TL Zucker
50ml Öl

Für die Füllung:
2 – 3 EL Pesto genovese
2 – 3 EL Pesto rosso

Zubereitung:
Für den Hefeteig:
Wasser, Hefe und Zucker und bei 38 Grad mit Knethaken verrühren.
Die restliche Zutaten zugeben und weitere 3 Minuten verkneten.
Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig nochmal kurz durchkneten und in drei

Teile teilen . Die Teigstücke jeweils zu gleichgroßen runden Platten ausrollen.

Die erste Platte mit grünem Pesto bestreichen, dabei etwas Rand frei lassen.

Zweite Platte auflegen und mit rotem Pesto bestreichen.

Die dritte Platte auflegen und mit dem Pizzaroller “Tortenstücke einschneiden, in der Mitte den Teig jedoch nicht durchtrennen. Erst Vierteln, dann Achteln.

Dann die Stücke nochmal teilen, so erhält man 16 Segmente.

Nun immer 2 Stücke nehmen und je 2mal nach aussen drehen.

Dann am besten noch 2mal verdrehen und immer 2 Enden miteinander verbinden, so daß Blütenblätter entstehen. In eine Form setzen, diese in den kalten Ofen stellen und 180 °C Umluft ca. 30 Minuten backen.

Anmerkung Ari:
Die Füllung mache ich nach Lust und Laune
DenTeig lasse ich meist nur eine halbe Stunde alleine und eine halbe Stunde gefüllt ruhen.

Ein Sally-Video zum gleichen Thema findet man hier: http://youtu.be/JPfynIBvOLY

Die Brotblume kann man super auch mit Nutella als süße Variante füllen.
Bei der Füllung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.