

Pestoschaf



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

450 g Mehl

300ml Milch

1 El Olivenöl,

Salz

1 Packung Trockenhefe od 1/2 Würfel frische Hefe

Pesto (im Multi mit Messer gemixt)

Rosinen für die Augen

Verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl, Milch, Olivenöl und Salz mit Knethaken kneten bei 38 Grad. Rührelement entfernen und auf Rührintervall 3 bei 38 Grad gehen lassen.

Dann die Teile formen wie Kopf, Beine und Schwanz . Den Rest dünn ausrollen und mit Pesto bestreichen und eng einrollen.

Dann kleine Stücke abschneiden u mit offener Seite nach oben legen und dabei so platzieren, dass es ein Schaf ergibt.

Augen eindrücken und mit verquirltem Ei bestreichen.

Bei 180 Grad Heissluft ca. 30min backen.