



Herzhaftes Monkey-Bread- Rezept

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Wasser	250 ml
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Öl zum Einfetten	1 EL
Parmesan	50 g
Pesto alla Genovese	50 g
Pesto Rosso	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Teller, feine Reibe, Gugelhupfform 28 cm Durchmesser

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Gugelhupfform einfetten. Parmesan fein reiben. Pestos auf tiefe Teller geben. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kneten. In etwa 20 gleich große Kugeln teilen, in jeweils einem Pesto oder Parmesan wenden und in die Backform geben. Monkey Bread nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Monkey Bread ca. 30 Min. im Ofen backen. Anschließend abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2467 kcal
Kohlenhydrate	397 g
Eiweiß	78 g
Ballaststoffe	15 g
Fette	58 g