Kräuter-Faltenbrot-Rezept

Zeit gesamt
1h 50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Wasser	180 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	1 EL
Dinkelmehl, Type 630	500 g
Parmesan, gerieben	150 g
Salz	1 TL
Olivenöl	100 ml
Petersilie, frisch	50 g
Basilikum, frisch	50 g
Knoblauchzehen	1 St.
Pinienkerne	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Öl zum Einfetten	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm, Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter Wasser, Hefe und Zucker geben und 2 Min./Stufe 1/37 °C verrühren. Mehl, 100 g Parmesan, 1 TL Salz und 2 EL Olivenöl zugeben und 2 Min./Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2. Teig aus dem Mixbehälter nehmen und zu einer Kugel formen. In einer Schüssel mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.

3. Kräuter waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Knoblauch schälen. Im Mixbehälter Kräuter, Knoblauch und Pinienkerne mit eingesetztem Messbecher 4 Sek./Turbotaste zerkleinern. 50 g Parmesan, Salz und Pfeffer zugeben. Alles 20 Sek./Stufe 2 vermengen. Dabei 80 ml Olivenöl durch die Öffnung nach und nach in den Mixbehälter geben. Kräuterpesto abschmecken.

4. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig rechteckig ausrollen. Mit Pesto bestreichen. Teig in ca. 10 x 10 cm große Vierecke schneiden.

5. Vierecke aufeinanderlegen und mit der Schnittkante nach unten in eine gefettete Kastenform stapeln. Kräuter-Faltenbrot im Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen. Faltenbrot leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Faltenbrot passt sehr gut als Beilage zu einem Grillabend. Du kannst im Monsieur Cuisine auch Dips wie Kräuterbutter-Rezept zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	828 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	36 g