



Monkeybread mit Bärlauchpesto

Zeit gesamt
🕒 2h 10min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Wasser	100 ml
Milch	150 ml
Trockenhefe	1 Päckchen
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Olivenöl	4 EL
Salz	
Bärlauch	60 g
Parmesan	50 g
Pinienkerne	20 g
Pfeffer, schwarz	
Öl	120 ml
Mozzarella	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Monsieur Cuisine, Gugelhupfform 22 cm Durchmesser

1. In den Mixbehälter Wasser, Milch, Hefe und Zucker geben und ohne eingesetzten Messbecher 2 Min./Stufe 1/37 °C verrühren. Mehl, Olivenöl und Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Teig aus dem Mixbehälter nehmen, zu einer Kugel formen und in einer Schüssel mit einem feuchten Küchentuch bedecken. An einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
3. Bärlauch waschen und trocken schütteln. Parmesan in Stücke schneiden.
4. In den Mixbehälter Parmesan geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Bärlauch, Pinienkerne, Salz und Pfeffer zugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Öl zugeben und 20 Sek./Stufe 5 vermengen. Bärlauchpesto in eine Schüssel umfüllen.
5. Mozzarella abtropfen und in 24 Würfel schneiden. Eine Gugelhupfform einfetten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kneten. In etwa 24 gleich große Kugeln teilen und in jede Teigkugel einen Würfel Mozzarella stecken und verschließen. Teigkugeln in Pesto wenden und in der Backform verteilen. Monkey Bread nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.

6. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Monkey Bread mit Bärlauchpesto im Backofen ca. 40–45 Min. backen. Anschließend etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	426 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g