



Pull-apart-Brot mit Camembert

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 1h 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Trockenhefe	4 g
Wasser	180 ml
Zucker	0.5 TL
Weizenmehl, Type 405	400 g
Salz	1 TL
Olivenöl	3 EL
Pesto alla Genovese	5 EL
Eier	1 St.
Camembert	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, Salz und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kneten. Danach in 8 kleine Portionen teilen und zu Kügelchen formen. Pesto auf einem Teller verteilen und Teigkügelchen im Pesto wenden. Einen Tortenring (16 cm) mittig in eine Tarteform (30 cm) stellen. Teigkugeln nebeneinander in den äußeren Ring der Form setzen, Mitte dabei frei lassen. Zugedeckt erneut ca. 30 Min. gehen lassen, bis die Kugeln ihr Volumen verdoppelt haben.
3. In der Zwischenzeit Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und Pull-apart-Brot damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 25 Min. backen. Camembert ca. 10 Min. vor Ende der Backzeit in den Ring des Pull-apart-Brotessetzen und mitbacken. Das Pull-apart-Brot aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	633 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	24 g