

Der Kochklub für Kinder



Pesto-Blume

Zutaten

- 500 Gramm Mehl
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 250 Milliliter Wasser warm
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel Salz
- 100 Gramm grünes Pesto
- 100 Gramm rotes Pesto

Vorbereitung 25 Min / Backzeit 25 Min./ Gehzeit 1 Std. 15 Min.

Alle Zutaten für den Teig 10-15 Minuten mit den Knethaken einer Küchenmaschine verkneten. Den Pizzateig in der Schüssel mit einem Küchentuch zudecken und eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig dritteln. Jede Kugel auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem großem flachen Kreis (ca. 26-28 cm) ausrollen. Als Größenmaß kann man z.B. einen Springformrand nehmen.

Einen Teigkreis auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit grünem Pesto bestreichen (das überschüssige Öl besser nicht verwenden). Kleinen Rand frei lassen, damit das Pesto nicht herausläuft. Zweiten Kreis auflegen, mit rotem Pesto bestreichen. Dritten Kreis auflegen.

In die Mitte des 3er-Sandwiches ein Glas oder einen großen Ausstecher (ca. 6-7 cm) legen und den Rand leicht festdrücken. Teig-Sandwich mit einem scharfem Messer in 12-16 gleich große Stücke schneiden, dabei innen nur bis zum Kreis gehen.

Jeweils zwei nebeneinander liegende Teigstränge anheben und zweimal wie eine Kordel nach außen drehen, also in die jeweils entgegengesetzte Richtung, einmal nach rechts und einmal nach links. Wieder ablegen und die Enden der je zwei Stränge eng zusammenlegen. Mit allen Teigsträngen so verfahren.

Pestoblume nochmal 15 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen lassen. Blume rund 20-25 Minuten backen.

