



Zutaten

Menge

1 Würfel	frische Hefe
330 g	lauwarmes Wasser
600 g	Mehl
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
150 g	grünes Pesto
150 g	rotes Pesto
4 EL	Olivenöl
4 EL	Parmesan, fein gerieben
1 EL	Sesam

Du kannst das Pesto für die Pestoblume selbstmachen. Wie das funktioniert, erfährst du in unserem [Pesto-Rezept](#)

Rezeptinfo

Zutaten für eine ganze Pestoblume mit 12 Stücken

Zubereitungszeit: 40 Min. + 90 Min. Gehzeit + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 1564 kJ, 374 kcal, 39,6 g Kohlenhydrate, 10,5 g Eiweiß, 18,6 g Fett, 7,6 mg Cholesterin, 2,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  



Zubereitung

Pesto schmeckt nur zu Pasta? Quatsch! Pesto passt auch ganz wunderbar zu fluffigem Brot. Wenn man das Ganze dann noch in eine hübsche Blumenform bringt, hat man eine Pestoblume, die nicht nur fabelhaft schmeckt, sondern auch alle deine Gäste vor Staunen erstarren lässt. Die Pestoblume macht optisch und geschmacklich jede Menge her, ist aber ziemlich einfach.

Step 1:

Zuerst kümmerst du dich um den Hefeteig, der als Grundlage für die Pestoblume dient. Dazu die Hefe zerbröseln und im lauwarmen Wassers auflösen. Dann das Mehl in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Hefewasser und dem Zucker für fünf Minuten lang gut verkneten. Das geht am besten mit den Knethaken des Handrührgeräts. Der Teig sollte schön feucht, aber nicht mehr klebrig sein. Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Küchentuch oder Frischhaltefolie abdecken und mindestens eine Stunde gehen lassen. Er sollte sich danach verdoppelt haben.

Step 2:

Nach der Gehzeit teilst du den Hefeteig in drei gleiche Teile. Die Teiglinge gleichmäßig rund ausrollen. Dafür kannst du dich zum Beispiel an dem Boden einer Springform orientieren.

Step 3:

Nun kannst du den ersten runden Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Beide Pestosorten in jeweils einer Schüssel mit je zwei Esslöffeln Olivenöl und zwei Esslöffeln Parmesan vermengen. Dann die erste Schicht Teig dick mit der Pestomischung bestreichen und die nächste Teigschicht darauf legen. Dann eine dicke Schicht des anderen Pestos auftragen. Zum Schluss die letzte Teigschicht darauf legen.

Step 4:

Dann kannst du ein Glas in der Mitte des Teigstapels platzieren und den Teig rundherum in 12 Stücke schneiden. Du solltest aber nur bis zum Glasrand schneiden, sodass in der Mitte eine runde Fläche übrig bleibt.

Step 5:

Nun jeweils zwei eben geschnittene Teigstränge in die Hand nehmen und zweimal nach außen drehen. So mit allen weiteren Teilen verfahren. Am Ende die Mitte mit Sesam verzieren.

Step 6:

Die fertige Pestoblume nochmals abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach der Gehzeit die Pestoblume 25 bis 30 Minuten backen lassen.