



Bärlauch – Faltenbrot



Hefeteig:		
300 ml 1/2 Wü. 500 g 1 TL 40g	Milch lauwarm Hefe Dinkelmehl 630 Salz Olivenöl	mit verrühren, restl. Zutaten zuzugeben, mit dem Handrührgerät und Knethaken einen Hefeteig herstellen. Teig abdecken, ca. 45 Min. gehen lassen.
1 Blatt	Backpapier	5 Min. in warmem Wasser einweichen. Wasser gut ausdrücken, Kastenform mit Backpapier auskleiden.
Bärlauchpesto mit Walnüssen		
2 – 3 EL 50g 1 Zehe 100 g 125 ml 4 Pr. etwas	Walnuskerne Parmesan Knoblauch Bärlauch Olivenöl Salz Pfeffer	grob hacken. grob hacken. klein schneiden. waschen, trocknen, klein schneiden. Alle Zutaten in den Mixbecher geben, mit dem Mixstab kurz zu einer groben Paste verarbeiten.
Fertigstellung:		
<ul style="list-style-type: none">• Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ca. 30 x 50 cm auswellen.• Rechteck von der kurzen Seite her in drei 10 cm breite Streifen schneiden.• Jeden Streifen mit Pesto bestreichen.• Kastenform zum Einschichten etwas schräg stellen, dafür eignet sich ein Eierkarton.• Jeden Teigstreifen zieharmonikaartig zusammenfalten, hintereinander in die Kastenform schichten, abdecken, nochmal 20 Min. gehen lassen.• Faltenbrot mit 3 EL Milch bestreichen, in den kalten Backofen schieben, backen: 180°C, 35 – 40 Min.		