



Rezept für 12 Personen

Pane Toscano & Basilikum Pesto

800 g Mehl, Typ 00
200 g Roggenmehl
700 ml Wasser
10 g Hefe
2 TL Zucker

Vorteig:

Roggenmehl mit 120 ml Wasser, Hefe & Zucker verrühren.
Abgedeckt 12–16 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Hauptteig:

Vorteig, restliches Mehl und Wasser in eine Schüssel geben.
Alles 10–15 Minuten kräftig kneten, abdecken und 2 Std. ruhen lassen.
3 x Falten, in einen Bräter legen und nochmals ca. 1 Std. gehen lassen.
Mit Wasser bepinseln und im
Backofen, 230°C, Ober-/Unterhitze (Vorheizen)
Im geschlossenen Bräter 35–40 Minuten backen,
Deckel abnehmen und bei 190°C, ca. 20 Minuten fertig backen.

1 Bd. Basilikum
1 Knoblauch
50 g. Pinienkerne
50 g. Parmesan
50 ml. Sonnenblumenöl
30 ml. Olivenöl
Salz & Pfeffer

Pinienkerne goldgelb anrösten & abkühlen lassen.

Basilikum, Knoblauch Pinienkerne, geriebenen Parmesan in einem Blender pürieren.

Nach und nach das Sonnenblumenöl zufügen.

Mit Salz & Pfeffer würzen und zum Schluss das Olivenöl unterrühren.