

Wurzelbrot mit Pesta alla trapanese

Teig : 550 g Ruchmehl

200 g feines Roggenmehl

20 g Leinsamenschrot

10 g Giasamen

20 g Hefe

20 g Salz

400 g lauwarmes Wasser

Zu einem eher weichen Teig kneten. 12-15 Stunden an einem kühlen Ort

Ruhen lassen. 2 mal zusammenlegen in dieser Zeit.

Den Teig auf eine starkbemehlte Arbeitsfläche kippen und in 2 längliche Teile schneiden. Die Teile aufdrehen (eine Wurzel formen)

auf einem mit Backpapier belegten Backblech im vorgeheizten

Ofen bei 240 Grad schön knusprig ca. 40 Minuten backen.

Pesto alla trapanese

250 g Pizzutelli-Tomaten oder Datteltomaten frisch

70 g geschälte Mandeln

Einige Blätter frischen Basilikum

Etwas Olivenöl

1 Zehe Knoblauch

Alles mit dem Mixer nicht zu fein pürieren

Mit 1-2 Esslöffel Pecorino oder Parmesan mischen.

Das Pesto aufs frische Brot streichen!

Als Aperero ausgezeichnet!