

## Pesto-Baguette aus dem Thermomix®



© Pesto-Baguette - Rezepte mit Herz



50 Min. + Wartezeit



leicht



3 Stück (à 10 Scheiben)

**Außen knusprig und innen soft und so aromatisch!**

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>1/2 Würfel</b>	Hefe (21 g)
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	+ 3 EL Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Pesto (Sorte nach Geschmack)
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Weizenmehl
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten und Bestäuben, Meersalz zum Bestreuen

### Zubereitung

1. Hefe, Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Öl, Salz sowie Mehl zugeben und 3 Min./Teigstufe kneten. Nach 2 Min. Pesto durch die Deckelöffnung zugeben. Teig in eine große Schüssel geben und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 40 Min. gehen lassen.
2. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in 3 Portionen teilen und jeweils zu ca. 25 cm langen Strängen formen. Auf dem Blech verteilen und noch mal für 30 Min. zugedeckt ruhen lassen.
3. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Ca. **3 EL** Wasser mit **1 EL** Salz verrühren.
4. Baguette mit Wasser bepinseln und etwas Meersalz bestreuen. Anschließend mit Mehl bestäuben. Im heißen Ofen 25-30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Lust auf Abwechslung? Wir haben für euch Tipps & weitere Rezepte zusammengestellt und verraten euch Wissenswertes - besonders, wenn man ihn selbst in der Natur sammeln möchte!**

### Nährwertangaben

Pro Scheibe: ca. 50 kcal - 1 g E - 1 g F - 10 g KH