

Quellerbrot mit Tomaten-Sonnenblumenkern-Pesto

Zutaten für den Vorteig:

- 150 g Weizenmehl Typ 550
- 50 g Wasser
- 2 g frische Hefe

Am Vortag zunächst den Vorteig zubereiten. Dafür Weizenmehl mit Wasser und Hefe in eine Rührschüssel geben und mithilfe der Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Vorteig mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Zutaten für die Brote (2 Baguettes):

- 10 g Queller
- alternativ: frischer Bärlauch
- 5 ml Sonnenblumenöl
- 350 g Weizenmehl Typ 550
- 250 g Wasser
- 10 g frische Hefe
- 5 g Salz

Zunächst das Pesto vorbereiten. Dafür den Queller zusammen mit dem Sonnenblumenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürrierstab zu einem Pesto verarbeiten.

Mehl, Wasser, Hefe und Salz in eine Rührschüssel geben und per Hand oder mit den Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Teig im Anschluss auf eine Arbeitsfläche legen, per Hand zwei Mal dehnen und falten (nicht kneten!) und zurück in die Schüssel geben. Dort weitere 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Diesen Vorgang wiederholen.

Anschließend das Queller-Pesto vorsichtig in den Teig einmassieren, bis es gleichmäßig verteilt ist. Den Teig in Portionen von etwa 500 g abwägen, die Teige langstoßen, d.h. mit den Händen aus den Teigkugeln jeweils Teigstangen formen und 10 Minuten ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Baguette-Teig mit den Händen in eine lange Form bringen und mit der Falte in Mehl wälzen. Auf das Backblech legen und zu einem Ring formen. Damit der Teig in der Mitte nicht zusammenfließt, mittig ein Marmeladenglas platzieren. Die obere Teigseite mit einem Messer einschneiden und erneut 30-40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Backofen auf 230-240 Grad aufheizen und die Baguettes 20-25 Minuten backen.

Zutaten für das Tomaten-Sonnenblumenkern-Pesto:

- 50 g getrocknete Tomaten
- 50 g frische Tomaten
- 50 g Sonnenblumenkerne
- Olivenöl

Tomaten in ein hohes Gefäß füllen. Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie leicht braun sind. Zu den Tomaten geben. Alles mit einem Pürrierstab zu einer breiigen Masse verarbeiten und währenddessen so viel Olivenöl dazugeben, dass das Pesto weder zu fest noch zu flüssig ist.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 27.08.2023

Koch/Köchin: Jessika Remmers

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen