

Laugentanne mit Pesto und getrockneten Tomaten

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten Teig:

- 130g Wasser
- 130g Milch
- $\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe
- 1 TL Honig
- 500g Weizenmehl (Typ 550)
- 2 TL Salz

Restliche Zutaten:

- 500ml Wasser
- 1 Beutel Natronpulver
- 1 Glas Pesto
- 6 getrocknete Tomaten (in Öl), in feinen Streifen
- ca. 100g geriebenen Käse
- nach Geschmack grobes Salz, Kräuter und 2 EL Leinsamen

Zubereitung:

Wasser, Milch, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und **2 Min./ 37* C/ Stufe 2** auflösen.

Mehl und Salz hinzufügen und **4 Min/ Teigknetstufe** vermengen.

Den Teig in die große Nixe geben, verschließen und **ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen**.

In der Zwischenzeit 500ml Wasser aufkochen und Natronpulver langsam einrühren. (Achtung, es schäumt!)

Backofen auf 200*C Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Teigmatte ausrollen und mit der Natronlauge bepinseln.

Den Zauberstein auf die gelaugte Teigseite legen, dann das Ganze mit der Teigmatte umdrehen, so dass der Zauberstein unten ist und er Teig auf dem Stein liegt. Backmatte vorsichtig abziehen.

Den Teig mit Pesto bestreichen und anschließend Tomaten und Käse darauf verteilen.

Zweite Teighälfte auf der Teigmatte ausrollen und auf die Pestofüllung legen und ebenfalls von außen mit der Lauge bepinseln.

Mit einem scharfen Messer die Tannenkantur ausschneiden und seitlich die einzelnen Streifen für die Zweige einschneiden.

Die Streifen einzeln verdrehen, nochmals mit Lauge bepinseln und nach Geschmack mit grobem Salz, Kräutern oder geriebenem Käse bestreuen. Den Stamm mit Leinsamen bestreuen.

Bei 200*C Grad auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Minuten backen. (Garzeit variiert von Backofen zu Backofen.)



Guten Appetit!

Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de