





Basilikum-Rote-Bete-Brot

Ein pikantes Brot mit Pesto und Rote-Bete als Beilage oder Snack auf Partys

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden) oder:

Für die Kranzform (Ø 26 cm):

Fett
2 EL Sesamsamen

Hefeteig I:

275 ml Buttermilch
250 g Weizenvollkornmehl
125 g Buchweizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Zucker
2 TL Kräutersalz
2 TL Pesto

Hefeteig II:

220 g Rote Bete (aus dem Glas)
250 g Weizenvollkornmehl
125 g Buchweizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Zucker
2 TL Kräutersalz
3 EL Speiseöl

1 Vorbereiten:

Für den Hefeteig I die Buttermilch erwärmen. Für den Hefeteig II Rote-Bete-Kugeln auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. 225 ml Flüssigkeit abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen und erwärmen.

2 Hefeteig I + II:

Für beide Teige getrennt jeweils die Mehle in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefe vermischen. **Bis auf die Rote-Bete-Kugeln** - übrige Zutaten und die warme Flüssigkeit zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu glatten Teigen verarbeiten. Beide Teige zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Inzwischen die Springform mit Rohrboden **oder** Kranzform fetten und mit den Sesamsamen ausstreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Gegangene Teige leicht mit Mehl bestreuen und auf der Arbeitsfläche einzeln nochmals kurz durchkneten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 **Teig I** zu einer 60 cm langen Rolle formen. **Teig II** zu einer 60 cm langen Rolle formen, etwa 8 cm breit drücken. Darauf die gut abgetropften Rote-Bete-Kugeln (evtl. halbieren) verteilen. Teig von der breiten Seite her aufrollen. Beide Teigrollen umeinander schlingen, in die Springform mit Rohrboden **oder** Kranzform legen. Teig gleichmäßig in die Form drücken, mit Wasser bestreichen, nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

Brot aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

