

# Zupfbrot mit veganem Pesto, Tomaten & Oliven

🕒 Zubereitungszeit: 45 min

Brennw.	Kohlenh.	Fett	Eiweiß
-	-	-	-

## Zutaten

500 g Dinkelmehl Typ 630  
30 g frische Hefe  
250 ml lauwarmes Wasser  
3 EL Olivenöl  
1 EL Ahornsirup  
1 gestrichener TL Salz  
100 g Barilla Pesto Basilico vegan  
40 g getrocknete Tomaten  
40 g schwarze entkernte Oliven



1. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln, den Ahornsirup zufügen und die Zutaten miteinander vermischen. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen, das Salz und das Olivenöl um den Rand herum verteilen und das Hefewasser in die Mulde gießen.
2. Den Teig in der Küchenmaschine mit dem Knevhaken zu einem glatten Teig verarbeiten (per Hand mindestens 10 Minuten kneten), zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 45 - 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und kurz bevor der Teig ausreichend gegangen ist, eine Kastenform mit Olivenöl auspinseln und mehlen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz (1 Minute) durchkneten, dann auf der reichlich bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Das Pesto mit einem Messer oder eine Palette dünn auftragen und die gehackten Tomaten sowie Oliven über dem Teig verteilen. Den Teig zu einer Rolle zusammenrollen und mit einem scharfen Messer in 8 Portionen teilen.



---

## Zupfbrot mit veganem Pesto, Tomaten & Oliven

---

**5.** Die Portionen hochkant in die Form stellen und das Zupfbrot für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, dass der Teig gar ist und ihn nach dem Backen für 10 Minuten auf einem Kuchengitter stellen. Dann aus der Form stürzen und noch mindestens weitere 20 Minuten auskühlen lassen.

**6.**

---

Notizen:

---