



Gedrehte Bärlauch-Brötchen

<https://www.valdemarsro.dk/ramsloegssnurre/>

Vorbereitungszeit: 2 St. 30 Min.
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Gesamter Zeitverbrauch: 3 Stunden

Anzahl: 12 Stück
Haltbarkeit: 1-2 Tage
Kann eingefroren werden: Ja

Zutaten

Teig:

25 g Hefe
1 dl kalte frische Vollmilch
1 dl Naturjoghurt
½ dl Olivenöl
1 Ei
300 g Weizenmehl
100 g Vollkorn Weizenmehl
1 Esslöffel Honig
1 Teelöffel Salz
1 Ei, aufgeschlagen zum Bestreichen

Bärlauchpesto:

50 g Bärlauch
2 Esslöffel Pinienkerne
40 g geriebener Parmesankäse
½ dl Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Pesto

Alle Zutaten für das Bärlauchpesto in einen Mini-Zerkleinerer oder eine Food Processor geben und mixen, bis das Pesto eine gute Konsistenz hat. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Der Teig

Milch auf etwa 27 Grad erwärmen. Hefe in einer Schüssel mit Milch verrühren. Joghurt, Öl, Honig, Vollkornweizenmehl, Salz und Eier hinzufügen. Gut verrühren und dann nach und nach Weizenmehl hinzufügen. Den Teig kneten, bis er geschmeidig und leicht zu verarbeiten ist.

Den Teig in eine saubere Schüssel geben und mit einem Tuch abgedeckt etwa 2 Stunden auf der Arbeitsfläche gehen lassen.

Den Teig zu einem großen Quadrat von etwa 1 cm Dicke ausrollen. Den Teig mit Bärlauchpesto bestreichen und eine Hälfte über die andere falten. In 1-1 ½ cm breite Streifen schneiden und zu Spiralen drehen.

Die Spiralen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 30 Minuten gehen lassen.

Mit einem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und durchgebacken sind. Vor dem Servieren auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.