



Tip:
Anfangs mit etwas Dampf backen. So werden die Knoten schön saftig.

Pestoknoten

ca. 20 Stück

- 316g Wasser
- 168g Milch
- 76g Olivenöl
- 900g Weizenmehl
- 100g Dinkelmehl
- 7g Trockenhefe
- 6g Zucker
- 30g Salz
- ca. 400g Pesto
- 1 Pkg. Parmesan
- 2 Stk. Mozzarella

Teig herstellen

Wasser, Milch & Olivenöl in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten hinzugeben & zu einem Teig verkneten. Teig für ca. 1-2h gehen lassen.

Teig befüllen

Den Teig zu einem länglichen Rechteck ausrollen. Pesto auftragen, Parmesan & zerzupften Mozzarella darüberstreuen.

Knoten herstellen

Die langen Seiten einschlagen. Ca. 2cm dicke Streifen abschneiden & zu Knoten formen. Die Knoten nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.



Knoten backen

In den auf 175°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und für ca. 12 Minuten backen. Am Besten noch lauwarm genießen.