

# Mini-Zupfbrote



## TIPP

Damit die Teigstapel beim Schneiden nicht zu stark gequetscht werden, am besten ein sehr scharfes Messer verwenden.

### ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

500 g Mehl  
300 ml lauwarmes Wasser  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 EL Zucker  
1 EL Salz  
-  
50 g rotes Pesto  
50 g grünes Pesto  
150 g geriebener Parmesan

### ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Mehl, Zucker, Salz, Trockenhefe und lauwarmes Wasser in einer Rührschüssel vermengen und für 10-12 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Anschließend für eine Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen – in der Zwischenzeit ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
3. Nach Ablauf der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und möglichst quadratisch auf eine Fläche von 50x50 cm ausrollen.
4. Danach noch einmal in der Mitte halbieren und die jeweiligen Hälften mit rotem und grünem Pesto bestreichen, um sie dann jeweils in vier Streifen zu schneiden.
5. Nun behutsam abwechselnd die grünen und roten Teigbahnen möglichst bündig aufeinander stapeln und in acht gleich große Portionen schneiden.
6. Die einzelnen Teigstapel mit der Schnittfläche nach oben zeigend (also auf die Seite gekippt, damit eine Art Fächer entsteht) in die Muffinförmchen setzen und noch einmal für eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.
7. Währenddessen den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Nach Ablauf der Ruhezeit noch Parmesan über alle Zupfbrote streuen und diese für 25-30 Minuten goldbraun backen.