

## Rezept

# Herzhafte Pesto-Franzbrötchen

Ein Rezept von Herzhafte Pesto-Franzbrötchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1 Pk.</b> Trockenhefe
<b>1 Prise</b> Zucker	<b>125 ml</b> Milch (3,5 % Fett)
<b>2 EL</b> Olivenöl	Salz
<b>75 g</b> getrocknete Tomaten (in Öl, Glas)	<b>1/2</b> Paprika
<b>1/2 Glas</b> Pesto	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12-15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Für den Hefeteig Mehl, Hefe und Zucker in einer Schüssel verrühren. 75 ml Milch oder Wasser einrühren und 20 Minuten gehen lassen.
2. Olivenöl mit restlicher Milch und dem Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt ca. 60 weitere Minuten gehen lassen.
3. Backofen vorheizen (225 °Ober-/ Unterhitze / 200 ° Umluft). Getrocknete Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen. Paprika abrausen, abtrocknen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Tomaten ebenfalls in feine Streifen schneiden.
4. Hefeteig auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen, mit Pesto bestreichen und mit Tomaten und Paprika belegen. Anschließend Teig über die lange Seite fest aufrollen (je fester, desto kleiner die Franzbrötchen). Mit einem Messer leicht trapezförmige Stücke abschneiden und jeweils in der Mitte der kürzeren Seite des Trapezes mit einem Kochlöffelstiel eindrücken so dass die typische Franzbrötchen-Form entsteht.
5. Franzbrötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und ca. 10 Minuten im heißen Ofen backen.