

Rezept

Vegane Pestoschnecke

Ein Rezept von Vegane Pestoschnecke, am 20.04.2024

Zutaten

Für das Pesto Rosso

- | | | | |
|------|--------------|------|-----------------------------|
| 2 | rote Paprika | 3 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Mandelkerne | 1 EL | vegane Parmesanalternativen |
| | Salz | | Pfeffer |

Für den Hefeteig

- | | | | |
|--------|-------------|------|-------------------|
| 380 g | Mehl | | Mehl zum Arbeiten |
| 1 Pck. | Trockenhefe | | Salz |
| 3 EL | Rapsöl | 1 TL | Agavensirup |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 19 g F, 13 g EW, 73 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften mit 1 EL Öl bepinseln und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Anschließend mit den Mandeln, Parmesan-Alternative, übrigem Öl (2 EL) sowie Salz und Pfeffer pürieren.
2. Mehl, Trockenhefe und 1 TL Salz in einer Rührschüssel vermengen. Öl, Agavensirup und 200-250 ml lauwarmes Wasser hinzugeben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Mehl bestäuben, mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig kurz durchkneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 60 × 25 cm großen Rechteck ausrollen. Das Pesto darauf verteilen, dabei oben einen 3 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und zu einer Schnecke einrollen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Pestoschnecke darauflegen und abdecken. Weitere 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Die Pestoschnecke mit Wasser bestreichen. Im Backofen (Mitte) ca. 40 Min. backen.