

Pesto-Tannenbaum aus Pizzateig

Zutaten:

Für das Rucola-Pesto:

- 50 g Rucola
- 1 Knoblauchzehe
- 40 ml Olivenöl
- 30 g geriebener Parmesan
- ½ TL Salz
- 30 g gemahlene Mandeln



Für den Pizzateig:

- 500 g Dinkelmehl
- 250 ml Wasser
- 21 g Frischhefe
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Außerdem:

- 150 g Gouda

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Zubereitung:

1. Wasche den Rucola, gib ihn in eine hohe Schüssel. Presse den Knoblauch dazu. Gib das Salz, das Olivenöl, den geriebenen Parmesan und die gemahlene Mandeln dazu. Püriere die Masse zu einem cremigen Pesto.
2. Erwärme das Wasser lauwarm. Löse die Hefe und den Zucker darin auf. Knete aus Mehl, Olivenöl, Salz und Hefewasser einen geschmeidigen Teig. Decke ihn mit einem

sauberen Tuch ab. Lass ihn an einem warmen Ort 1 Stunde gehen.

3. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Rolle den Hefeteig zu einem großen Rechteck aus. Bestreiche ihn mit dem Pesto.
5. Klappe den Teig von der einen kurzen Seite zur anderen kurzen Seite. Schneide daraus 3 Dreiecke.
6. Schneide die Dreiecke an 2 gegenüberliegenden Seiten jeweils streifenweise bis zum Stamm ein. Verdrehe die Streifen, dann entsteht ein schönes Muster.

7. Bestreue die Tannenbäume mit Gouda und backe sie im Ofen für 20 Minuten goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

