

Rote Pestoschnecken

Zutaten:

350 g Dinkelmehl

½ Würfel Hefe

½ TL Zucker

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

50 g Sonnenblumenkerne

2 TL Oregano

120 g Pesto rosso

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Dort die Hefe und den Zucker hineingeben. Mit 225 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Salz, Öl, Oregano und Sonnenblumenkerne zum Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
3. Den gegangenen Teig zu einem Rechteck von 30 mal 35 Zentimetern ausrollen und mit dem Pesto bestreichen. Dann von der langen Seite her aufrollen und in 12 Stücke schneiden. Die Schnecken auf ein Backblech legen.
4. Die Schnecken 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Schnecken 20- 25 Minuten backen.