

# Kräuter-Zopf mit Pesto

## Zutaten:

350 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 Pack Trockenhefe  
40 g Butter  
210 ml Milch  
½ -1TL Salz  
1 Bund Petersilie  
½ Bund Majoran  
1 Glas Kräuter-Mandel-Pesto ca. 250 ml



## Zubereitung:

Mehl mit Hefe mischen. Butter und 200 ml Milch im Topf lauwarm erwärmen. Mit Salz zum Mehl geben. Mit dem Handrührgerät zum glatten Teig verkneten und zugedeckt an warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Kräuter abzupfen und fein hacken. Mit 2 EL Pesto zum Teig geben und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und diese zu etwa 30 cm langen Rollen formen. Aus den Rollen einen Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Nochmals abgedeckt 30 Minuten gehen lassen, mit der übrigen Milch (10 ml) bestreichen und im heißen Ofen bei 180°C (Umluft 160°C) auf der 2. Schiene von unten 30-35 Minuten backen.

Auf einem Rost abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und mit dem Pesto servieren.