Pesto Brot von DIEküche

Mengen für 24 Personen

1.2 kg Vollkornmehl	
1.2 kg Dinkelmehl	
7.2 TL Salz	in einer Schüssel mischen
72 g Hefe	
1.68 Liter Wasser	Hefe mit der Flüssigkeit verrühren und dann zum Mehl geben. Von Hand zu einem Teig geschmeidig kneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen. Teig mit dem Walholz zu einem Rechteck auswallen.
240 g Pesto	Grünes Pesto auf dem Teig verteilen, bis an den Rand verstreichen.
120 g Pinienkerne	Kernen auf dem Pesto verteilen
240 g Reibkäse	Pizzamix Käse auf dem ganzen Teig verteilen. Den Teig zusammenrollen und in eine Cakeform legen.

Backen: 35-40 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.