Pizza Brot von DIEküche

Mengen für 10 Personen

500 g Vollkornmehl	
500 g Dinkelmehl	
3.0 TL Salz	in einer Schüssel mischen
30 g Hefe	
7.0 dl 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.
100 g Pesto	Rotes Pesto auf dem Teig verteilen, bis an den Rand verstreichen.
50 g Tomaten (getrocknet)	Tomaten in kleine Streifen schneiden und auf dem Pesto verteilen.
100 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.