

---

## Pesto-Hefekranz

---

500g Mehl  
1 Würfel frische Hefe  
1 El Zucker  
1 El Salz  
1 Ei  
200ml lauwarmes Wasser  
ca. 50ml Olivenöl

1 Glas rotes Pesto oder eine entsprechende  
Portion selbst gemachtes  
geriebener Mozzarella nach Bedarf



---

Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte machen. In einem Glas Hefe und Zucker in dem lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Ei und dem Salz zum Mehl geben. Die Zutaten grob verkneten und einen großzügigen Schuss vom Olivenöl hinzu geben. Weiter kneten, bis ein geschmeidiger, elastischer Teig entsteht. Sollte er noch zu fest sein, noch etwas Öl dazu gießen. Den Teig eine Weile weiter kneten und die Rührschüssel dann mit einem feuchten und einem trockenen Tuch abdecken. An einem warmen Ort mindestens 40 Minuten gehen lassen.

Nach dieser Zeit den Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Den Teig noch einmal durchkneten und auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu einer langen Platte ausrollen. Ich würde sagen, meine Platte war etwa 50x25cm groß. Den Teig wieder mit den Tüchern bedecken und 15 Minuten ruhen lassen. Dann mit dem Pesto bestreichen und so viel Käse darüber streuen, wie man mag. Nun vorsichtig alles von der längeren Seite her aufrollen, sodass eine laaaange Wurst entsteht. Die Naht so gut es geht fest drücken, damit später nichts auf geht.

Jetzt geht es an den Kranz. Das macht man am besten direkt auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech, damit man den Kranz später nicht mühsam hinüber bugsieren muss. Die Wurst der Länge nach in der Mitte durchschneiden und dabei ein Ende zusammen lassen, damit noch ein bisschen Halt vorhanden ist. Die beiden Stränge jetzt vorsichtig miteinander verdrehen, bis alles zu einer Art Kordel verwunden ist. Diese zu einem Kranz zusammen legen. Nun gehts ab in den Ofen, für ca. 25 Minuten. Sobald die Kanten schön braun sind, ist der Kranz fertig.

---