

# Hefblume mit Frühlingskräuter-Pesto

Vorbereitungs-/Backzeit: ca. 90 Minuten  
Zutaten für 1 Springform (Ø 26 cm).

Bitte beachten: Hefeteig muss ca. 70 Minuten gehen

1TL Zucker  
42g frische Hefe  
600g Mehl und Mehl zum Arbeiten  
80 ml Olivenöl  
Salz  
100g gemischte Kräuter (Dill, Estragon, Petersilie und Schnittlauch)  
1 Knoblauchzehe  
150g Pecorino  
200ml Olivenöl  
1 verquirltes Ei  
Pinienkerne  
Reibekäse

- 1.** Zucker mit 350ml Lauwarmem Wasser verrühren, Hefe darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben. Mulde hineindrücken, Hefewasser dazugießen, alles 10 Minuten gehen lassen. Öl, 1 TL Salz dazugeben, Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.
- 2.** Fürs Pesto die Pinienkerne rösten. Kräuter hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Käse grob raspeln. Alle Pesto-Zutaten mit Öl mischen, salzen.
- 3.** Teig auf bemehlter Fläche durchkneten, dritteln. Form mit Backpapier auslegen. Eine Teigportion ausrollen, in der Form mit der Hälfte Pesto bestreichen. Zweite Teigportion ausrollen, darauflegen, mit Pesto bestreichen. Übrigen Teig ausrollen, darauflegen. Ofen auf 200 Grad (Umluft:180°C) heizen.
- 4.** In der Teigmitte (mit rundem Glas) Kreis von ca. 5 cm Ø markieren. Teig 16 mal bis zum markierten Kreis gleichmäßig einschneiden. 2 nebeneinanderliegende eigstücke anheben, jeweils zweimal nach außen drehen. Teigenden unten zusammendrücken. Hefblume 10 Minuten gehen lassen. Springfoemboden samt Teigblume auf ein Blech umsetzen. Teig mit verquirltem Ei bestreichen und 25-30 Minuten backen.