

# Zopf aus Pan Brioche mit Pesto



## Zutaten

für einen Zopf

250 g	Mehl
1/2 Beutel	Trockenbierhefe (ca. 4g)
60 g	warme Buttermilch
60 g	warmes Wasser
1 TL	Zucker
1/2 TL	Salz
2 EL	Olivenöl*
1	Ei, bei Raumtemperatur
3 EL	Pesto
	Parmesan

## Zubereitung

1. Mischen Sie Buttermilch, Wasser (beide leicht warm) und Zucker.
2. In eine Schüssel mischen Sie das Mehl, das Backpulver, das Öl und das Ei.
3. Fügen Sie die Flüssigkeiten und Salz hinzu, mischen Sie alles zusammen, arbeiten Sie den Teig für etwa 10 Minuten bis ein weicher und geschmeidiger Teig entsteht.
4. An einem warmen Ort (der Ofen mit eingeschaltetem Licht ist perfekt) einige Stunden lang stehen lassen.
5. Nehmen Sie den doppelt aufgegangenen Teig und rollen Sie ihn als eine rechteckige Form aus.

6. Den Pesto darauf verteilen, eine Handvoll Parmesan dazugeben und den Teig von der kürzeren Seite her zusammen rollen.
7. Schneiden Sie die Rolle jetzt mit einem scharfen gezackten Messer zur Hälfte, wobei das obere Ende intakt bleibt (Stopp bei 2/3 cm).
8. Verflechten Sie die beiden Teighälften.
9. Verschliessen Sie das untere Ende gut zusammen und legen Sie Ihren Zopf in eine Kastenform, die mit Backpapier ausgekleidet ist.
10. Lassen Sie den Zopf wieder eine Stunde lang aufgehen. Nach dieser Zeit mit etwas geschlagenem Ei bepinseln.
11. Bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen. Die Oberfläche muss goldgebacken sein.
12. Lassen Sie den Zopf abkühlen und schneiden Sie es in Scheiben.

\* [www.oliofonte.jimdo.com](http://www.oliofonte.jimdo.com)

