

Joghurt-Brötchen mit Tomaten-Pesto und Zitronen-Butter

 happy-mahlzeit.com/2019/07/23/joghurt-brötchen-mit-tomaten-pesto-und-zitronen-butter/

Zutaten für 12 Brötchen:

- 550g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 3 EL Honig
- 200g Joghurt 3,5%
- 1 EL Rapsöl
- 1/2 TL Salz
- 1 verschlagenes Ei

Für das Tomaten-Pesto:

- 200g getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 1 TL Thymian, getrockneter oder frischer
- 1 TL Rosmarin, gerebelt
- ca. 150ml Olivenöl

Für die Zitronen-Butter:

- 200g weiche Butter
- 1 EL Zesten 1 Bio-Zitrone, fein gehackt
- Saft 1/2 Zitrone
- Salz
- 1 - 2 EL Zucker

Zubereitung:

Für die Brötchen 150g Mehl mit der Hefe, dem Honig und 240ml lauwarmem Wasser in der Küchenmaschine kneten. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, bis er anfängt, Blasen zu werfen.

Joghurt, Öl, Salz und 350g Mehl dazugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder eines Handrührgerätes kräftig durchkneten. Der Teig soll weich und elastisch, aber keinesfalls klebrig sein. Nach Bedarf weiteres Mehl dazugeben und 5 - 7 Minuten weiterkneten. Den Teig herausnehmen und die Schüssel mit Öl einreiben. Den Teig mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Vor Zugluft schützen!

Aus dem aufgegangenen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen die Luftblasen ausdrücken, indem man den Teig ein bis zweimal doppelt faltet und flach drückt. Dann den Teig mit einem Messer halbieren, die Stücke noch einmal halbieren und diese dann dritteln, so dass man insgesamt 12 gleich große Teigstücke erhält. Diese zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand voneinander nebeneinander legen. Den Teig oben mit einem Schnitt oder kreuzweise einschneiden und abgedeckt weitere 25 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Brötchen mit dem verschlagenen Ei bestreichen und im Ofen für ca. 20 Minuten backen, bis sie auf der Ober- und Unterseite goldbraun sind. Auf einem Backgitter auskühlen lassen.

Für das Tomaten-Pesto alle Zutaten (bis auf das Öl) in einen Mixer geben. Zunächst die Hälfte des Öls hinzufügen. Dann die Geschwindigkeit des Mixers erhöhen und das restliche Öl langsam angießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Zitronen-Butter die Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zitronenzesten und -saft, das Salz und 1 EL Zucker dazugeben und einige Minuten weiterschlagen und abschmecken. Die Butter soll ausgeglichen süß und sauer sein. Bei Bedarf noch weiteren Zucker einstreuen.

Die Butter in Frischhaltefolie oder in einer Dose im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Zitronen-Butter wird nach einigen Tagen immer leckerer, darum am besten (wenigstens 1 Tag) vorher zubereiten.

Rezept: Tom Franz