

> Bärlauchknoten

Ein leckerer Snack, der nicht nur Veganer begeistert



ZUTATEN:

500 g	Weizenmehl
250 ml	Wasser, handwarm
20 g	Hefe
1 EL	NATURATA Conidmento Bianco
1 TL	NATURATA Rübenzucker
2 TL	NATURATA Atlantik Meersalz
2 EL	NATURATA Olivenöl, nativ extra

Bärlauchpesto:

2 Bund	Bärlauch
4 EL	Pinienkerne
100 g	NATURATA Melasse
	Hefeflocken
100 ml	NATURATA Olivenöl, nativ extra
1-2 TL	NATURATA Atlantik Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.
2. Bärlauch gut waschen, putzen und grob hacken. Mit den restlichen Zutaten in einen Küchenmixer geben und ein feines Pesto herstellen. Das fertige Pesto in ein sauberes Glas füllen und in den Kühlschrank stellen.
3. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 40 x 50 cm) ausrollen und mit dem Pesto bestreichen. Den Teig von der langen Seite her fest aufrollen und mit einem scharfen Messer in 5 cm dicke Stücke schneiden. Die Schnecken wahlweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben oder in eine mit NATURATA Olivenöl ausgepinselte Kuchenform geben.
4. Die Schnecken nochmals 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Die Schnecken in den Ofen geben und 30 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit:	30 Minuten
Ruhezeit:	60 Minuten
Backzeit:	30 Minuten, 175 °C Umluft