



ROTE CHÖRNLIPICKER- PESTO-BÄNGELI

zubereiten: ca. 40 Minuten
aufgehen lassen: ca. 1 Stunde
backen: ca. 8 Minuten

Teig	100 g roter Pesto
300 g Halbweissmehl	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
50 g Chörnlipicker	
1 TL Salz	2 EL Wasser
3/4 Pk. Trockenhefe (ca. 6 g)	25 g roter Pesto
2 dl Milchwasser (1/2 Milch/ 1/2 Wasser)	50 g Chörnlipicker
2 EL Raps- oder Olivenöl	

- 1 Teig:** Mehl, Chörnlipicker, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Milchwasser und Öl dazugießen, zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2 Teig** auf genügend Mehl rechteckig (ca. 40 x 45 cm dick) auswallen. Die Hälfte mit Pesto bestreichen, freie Teighälfte darüberlegen andrücken.
- 3 Wasser** mit Pesto verrühren, Teigoberfläche damit bestreichen, mit Chörnlipicker bestreuen. Mit einem Teigrädchen in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Bängeli auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.
- 4 Backen:** Miteinander im auf 200°C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 8–10 Min. backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipps

Statt roten grünen Pesto verwenden.

Dazu passen: Hummus, andere Dips und Saucen oder auch nur ein Glas Wein oder ein kühles Bier.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

