



## Brotblume Tricolore

### Zutaten

1 Würfel Germ

300 g Wasser

600 g Dinkelmehl

2 TL Salz

50 g Olivenöl

40 g Basilikumpesto

40 g Frischkäse + 2 getrocknete  
Tomaten + kl. Handvoll Basilikum

40 g Tomatenpesto

1 EL Olivenöl + 1 Handvoll frische Kräuter



### Zubereitung

Zunächst Germteig bereiten und zu einem homogenen Teig verkneten und für mind. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Ich lasse ihn gerne über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Derweil die Tomaten und Basilikum fein hacken und zum Frischkäse dazugeben.

Die frischen Kräuter fein hacken und unter das Olivenöl mischen und für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Den Teig in vier gleichgroße Teile teilen. Jeweils zu einem Kreis ca. 26 cm (je nach Springformboden) Durchmesser ausrollen. Einen Teig auf einen Springformboden mit Backpapier legen, mit grünem Pesto bestreichen. Den zweiten Teig auflegen und die Ränder übereinander legen. Nun mit der Frischkäsemischung bestreichen. Den dritten Teig auflegen und mit dem Tomatenpesto bestreichen. Den vierten Teig auflegen, und die Ränder übereinander legen.



In die Mitte ein kleines, rundes Gefäß geben. Die Seiten mehrfach einschneiden, sodass 16 gleichgroße Stränge entstehen. Jeweils zwei Stränge entgegengesetzt nach außen ca. zwei bis drei Mal eindrehen und am Ende miteinander verbinden. Am Ende sollten alle Stränge eingedreht und verbunden sein. Nochmal für ca. 20 Minuten am Backblech gehen lassen.

Im Backofen bei ca. 200 °C Umluft 25 Minuten goldbraun backen. Direkt nach dem Herausgeben die Brotblumen-Mitte mit dem Kräuter-Öl bestreichen.

