

# Knusperstangerl gefüllt mit Kapuzinerkressepesto

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Vorspeisen und Salate    Saison: Ganzjährig Sommer



## Zutaten

500 G	Dinkelmehl
20 G	Germ
10 G	Salz
200 ML	Milch
100 ML	Wasser (lauwarm)
	Kapuzinerkressepesto
	geriebenen Käse
	Sesam

## Zubereitung

1. Das lauwarmer Milch – Wassergemisch in die Rührschüssel geben, Germ dazubröseln.
2. Salz und Mehl dazu, dann zuerst langsam und dann schneller, ca. 8 min zu einem geschmeidigen Teig kneten.  
Abgedeckt 1h gehen lassen.
3. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig mit dem Rollholz ausrollen.
4. Die Hälfte des Teiges mit Pesto bestreichen – die andere Hälfte darüberklappen.  
Etwas andrücken.
5. In Streifen schneiden und diese drehen.
6. Auf das Backblech legen mit Wasser besprühen und mit geriebenen Käse oder Sesam bestreuen.  
Zugedeckt nochmals 10 Minuten rasten lassen.
7. Bei 220 Grad Umluft circa 12 Minuten knusprig backen.  
Auf dem Gitterrost auskühlen lassen.