

Chrysanthemen-Brot

Für ca. 10 Portionen

<u>Brot</u>	<u>Zum frittieren</u>
500 Hefeteig 2-3 Esslöffel Pesto von der Chrysantheme Lorbeer, Pfeffer, Salz oder Gewürzsalz No. 5 100g Mehl	1-2 L Rapsöl Auf ca. 170 C° erhitze

Dem Hefeteig das Pesto und gerne auch frische gehackte Chrysanthemen zugeben und gut durchkneten.

Es kann sein, dass noch etwas Mehl dazu gearbeitet werden muss.

Den Teig noch einmal aufgehen lassen, ca. 30 Minuten.

Mit zwei Löffeln zwei kleine Nocken in das heiße Öl legen.

Rundum schön frittieren. Bei einer Probe testen, ob der Teig bis in die Mitte durchgebacken ist.

Alle benötigten Brote ausbacken und auf ein Zewa geben.

Jetzt noch einmal alles salzen und servieren.

Anrichten

Notizen:

Ronny Marzin & Team wünscht euch viel Spaß beim Kochen und genießen!