



Anmeldung für alle Termine unter 0451/4082308 des Nachbarschaftsbüro Vorwerk-Falkenfeld

(Außerhalb der Öffnungszeiten bitte auf Anrufbeantworter sprechen, wir rufen zurück)

Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

Buslinie 1 (Peenestieg vor der Tür), Linien 3, 8, 10, Haltestelle Bogenstraße, P am Haus

Weitere Termine immer auf [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) / Kochen ohne Grenzen

---

## Einfache Brotrolle... Ganz einfach

### Zutaten für 4-6 Portionen

500 Gramm Dinkelmehl Typ 630, ½ Teelöffel Meersalz, Gewürze und/oder Kräuter nach Geschmack (ca.2 Esslöffel), 1 Esslöffel gutes Olivenöl, 250 Milliliter lauwarmes Wasser, 1 Packung Trockenhefe. Für die Füllung: 1 Glas Tomatenpesto, geriebenen Parmesan, getrocknete Tomaten gehackt, Olivenscheiben

### Zubereitung

- Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen
- Die restlichen Zutaten mischen
- Mit dem Knethaken des Handrührgerätes unterrühren
- Der Teig sollte mittelfest sein
- Zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen
- Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig zu einem Rechteck ca. 40 x 30 cm ausrollen
- Mit dem Pesto bestreichen
- Gehackte Tomaten und Olivenscheiben gleichmäßig darauf verteilen
- Mit geriebenem Parmesan bestreuen
- Fest aufrollen und mit der Naht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- Ungefähr 30 Minuten bei 200 Grad backen

Alternativ: Frischkäse mit grünem Pesto vermischen und auf dem Teig austreichen