



Mediterraan plaatbrood

2 PERSONEN

🕒 25 + 25 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 10 g verse gist (verkruid)
- 🍴 250 g tarwebloem
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 1 tl zout
- 🍴 50 g ontbijtspek (in reepjes)
- 🍴 25 g olijven zonder pit (in plakjes)
- 🍴 1 teentje knoflook (fijngesnipperd)
- 🍴 40 g gedroogde tomaten op olie (in reepjes)
- 🍴 ½ el gedroogde Provençaalse kruiden
- 🍴 1 el bloem (om te bestuiven)

MATERIAAL: bakplaat en bakpapier ingevet

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de gist door de bloem.
2. Voeg al roerend 1 eetlepel olijfolie, 125-150 ml lauw water en zout toe en meng tot een deeg.
3. Laat dit 10 minuten rusten.
4. Vet een werkvlak licht in met de rest van de olijfolie en kneed het deeg 5 minuten tot het elastisch is.
5. Druk het deeg uit tot een lap en strooi het spek, de olijven, de knoflook, de tomaten en kruiden erover.
6. Vouw ⅓ van de deeglap over de vulling en doe dat ook met de andere kant.
7. Druk het deeg aan zodat de vulling goed in het deeg zit.
8. Leg het deeg op de bakplaat en laat het afgedekt 20 minuten rijzen.
9. Verwarm de oven voor op 200°C.
10. Snijd het deeg diagonaal in zonder door te snijden.
11. Bestuif licht met bloem of bestrijk het met water.
12. Bak het brood in het midden van de oven in 20-25 minuten goudbruin en gaar.

TIP: Rek het deeg tijdens het kneden regelmatig uit, zo versterkt u het glutennetwerk met luchtbelletjes, die tijdens het rijzen en bakken opzwellen. Zo wordt het brood luchtig en veerkrachtig.

TIP: Leg het deeg om het snel te laten rijzen op een warme plek, 27-30°C. Laat u het rijzen op kamertemperatuur (20-25°C of lager), dan duurt het langer.

TIP: Kies een bakblik dat aan de buitenkant donker van kleur is. Die kleur geleidt de warmte beter, waardoor zich een mooie korst vormt.

TIP: Laat brood na het bakken op een rooster afkoelen en niet op het aanrecht of een ander massief oppervlak dat vocht vasthoudt. Dan wordt de bodem namelijk zacht.

TIP: Vervang de Provençaalse kruiden door ½ eetlepel groene of rode pesto.

BRON: boodschappen.nl

