



Mediterrane broodrol met zwarte olijven en zongedroogde tomaten

1 BROODROL

minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g broodmix wit
- 4 el kruidenboter
- 2 el pijnboompitten
- 10 zwarte olijven zonder pit
- 6 zongedroogde tomaten in olie
- 1 el takje rozemarijn
- ½ el grof zeezout

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en rol het uit tot een dikte van 3-4 mm.
3. Druk de naden goed aan.
4. Bestrijk het deeg met 3 el kruidenboter of knoflookolie.
5. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pijnboompitten in 3 minuten goudbruin.
6. Hak de olijven grof en snijd de tomaten in reepjes.
7. Hak de rozemarijn fijn.
8. Verdeel de olijven en tomaat over het deeg en bestrooi met de pijnboompitten en rozemarijn.
9. Rol het deeg in de breedte op en leg het met de naad naar beneden op de bakplaat.
10. Besmeer de broodrol met 1 el kruidenboter of knoflookolie en strooi het zeezout erover.
11. Verwarm de oven voor op 200°C.
12. Bak het brood in het midden van de oven in 20-25 minuten goudbruin en gaar.

TIP: Laat het brood 10 minuten afkoelen, daarna is het beter in brede repen te snijden. Een dag later is het afgekoelde brood extra lekker doordat alle smaken goed zijn ingetrokken.

BRON: ah.nl

