

# BORRELPLANK Borrelbrood met twee toppings



## 1 PORTIE = 4 - 6 PERSONEN

⌚ 15 + 60 + 30 + 25 + 60 + 5 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor het brood

- ◆ 350 ml lauwwarm water
- ◆ 5 g droge gist
- ◆ 500 g bloem voor brood
- ◆ 6 g zout
- ◆ 25 g olijfolie + extra
- ◆ grof zeezout

#### voor de kiptopping

- ◆ 150 g gerookte kip in plakjes
- ◆ 1 gekookt ei in plakjes
- ◆ 4 plakjes bacon krokant gebakken
- ◆ ½ komkommer in plakjes
- ◆ 2 el mosterdmayo
- ◆ 4 blaadjes krulsla

#### voor de zalmtopping

- ◆ 150 g koud gerookte zalm
- ◆ 3 el volle kwark
- ◆ 1 bosje dille fijngehakt
- ◆ zout
- ◆ peper
- ◆ avocado in dunne plakjes
- ◆ ½ rode ui dun gesneden
- ◆ 1 vleestomaat dun gesneden

**MATERIAAL:** staande mixer, rechthoekig bakblik (ingevet)

### ZO MAAK JE HET:

1. Meng voor het brood het water met de gist en 100 g van de bloem in een mengkom met een garde tot een glad papje.
2. Laat ca. 5 minuten staan.
3. Voeg de rest van de bloem, het zout en de olijfolie toe en kneed het geheel in ca. 10 minuten tot een soepel deeg.
4. Het blijft een redelijk vochtig deeg, dus een staande mixer is hier erg handig voor.
5. Laat het deeg afgedekt op een warme plek ca. 1 uur rijzen.
6. Stort het deeg in een ingevet rechthoekig bakblik.
7. Bedruip met wat olijfolie en druk het deeg voorzichtig tot in de hoeken van het bakblik uit.
8. Laat afgedekt nog ca. 30 minuten rijzen.
9. Verwarm de oven voor (elektrisch: 220°C / hetelucht: 200°C).
10. Wrijf je vingers in met olijfolie en druk wat gaatjes in het deeg.
11. Bestrooi met wat grof zeezout.
12. Bak het brood in ca. 25 minuten goudbruin en gaar in de oven.
13. Neem uit de oven en laat afkoelen, minimaal 60 minuten.
14. Snijd het brood in 2 gelijke rechthoeken die je overdwars doorsnijdt.
15. Beleg voor de kiptopping de ene helft met de plakjes gerookte kip, de plakjes gekookt ei, de krokante bacon, de plakjes komkommer, de blaadjes krulsla en de mosterdmayonaise.
16. Meng voor de zalmtopping de zalm met de kwark en de dille en breng op smaak met zout en peper.
17. Beleg de andere helft van het brood met het zalmmengsel, de plakjes avocado, de rode ui en de tomaat.

*Eet smakelijk!*

**BRON:** [culy.nl](http://culy.nl) + [foodiesmagazine.nl](http://foodiesmagazine.nl)