

INGREDIËNTEN

Voor 1 brood / 12 roosjes
250 gr bloem
0,5 theelepel zout
5 gr gist (uit een zakje)
150 ml water
0,5 theelepel Italiaanse kruiden
40 gr groene pesto
30 gr geraspte kaas (oude of Parmezaanse)

PESTO BREEKBROOD

Bevat per roosje: Kcal: 104 | Eiwit: 3,0 gr | Koolhydraten: 16,2 gr | Vet: 2,8 gr | Vezels: 0,8 gr

ZO MAAK JE HET

• Meng de bloem, zout, gist en Italiaanse kruiden door elkaar.
• Neem een ruime kom en doe daar 150 ml lauwwarm water in. Giet het bloemmengsel erop en roer alles goed door totdat alle bloem is opgenomen.
• Stort het mengsel nu op je aanrechtblad en kneed het minstens 5 minuten stevig door.
• Maak een bal van het deeg, doe deze in een (met olijfolie) ingevette kom en dek de kom af. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koelkast.
• Haal het deeg uit de koelkast en verdeel dit in twee stukken.
• Strooi wat bloem op je aanrechtblad en bovenop het deeg. Rol beide stukken deeg uit tot een rechthoek met één zijde van ongeveer 30 centimeter. De lengte van de andere zijde is minder belangrijk.
• Smeer de deeglappen in met de pesto en bestrooi ze met de kaas. Rol ze nu op zodat je een rol krijgt van 30 centimeter breed. Snij beide rollen in zes stukken van 5 centimeter. Je hebt dan in totaal 12 roosjes. Zet de roosjes rechtop in een ingevet bakblik. Zorg ervoor dat het bakblik groot genoeg is zodat de roosjes nog niet tegen elkaar aan staan. Zo hebben ze goed de ruimte om te rijzen.
• Dek het bakblik losjes af met een theedoek en zet ‘m op een warme plek. Laat zo’n 1,5 tot 2 uur rijzen. De roosjes zitten dan lekker tegen elkaar aangedrukt.
• Bak het pestobrood op 180 graden in 20 tot 25 minuten goudbruin en gaar.

TIPS EN TRICKS

• Als je geen lekkere warme plek in huis hebt kun je ook de oven even kort aanzetten op ongeveer 50 graden. Zodra deze op temperatuur is zet je ‘m uit en zet je het brood erin zodat het kan rijzen. Na drie kwartier zet je de oven weer even kort aan zodat hij weer wat opwarmt.
• Dit brood blijft zeker twee dagen goed, maar wordt wel iets droger. Dit los je op door ‘m te besprenkelen met een klein beetje water en ‘m vervolgens een minuut of vijf in de oven te zetten op 180 graden.