

Mediterraans breekbrood met pesto en tapenade recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 10 personen



Veel mensen blijven deze vakantie gewoon in Nederland. Maar dat hoeft je er natuurlijk niet van te weerhouden om een lekker mediterraan sfeertje te bouwen in je eigen achtertuin, op de Drentse hei of aan het Noordzeestrand door een brood met zuidelijke smaken te bakken. Daarom delen we vandaag dit recept waarmee je zelf een heerlijk Mediterraans breekbrood kunt bakken.

Zomerse maaltijd

Het deeg van dit Mediterraans breekbrood wordt op smaak gebracht met olijven en rozemarijn en geserveerd met zelfgemaakte tapenade en pesto. Je kunt het, met wat tomaatjes erbij of een soepje, prima als zomerse maaltijd serveren. En het is ook eens wat anders dan het geijkte stokbrood bij een barbecue. Heb je een stukje over? Halveer dit dan en besmeer het met pesto. Beleg het stukje daarna met plakken tomaat en doe er dan wat mozzarella op. Doe het even onder de grill en je waant je in Italië.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 1 kilo Italiaanse bloem tipo 00 (Molen de Hoop);
- 30 gram verse gist of 10 gram droge gist;
- 8 gram suiker;
- 15 gram zout en een beetje voor de pesto;
- Kneepje citroensap;

Overige benodigdheden:

- 4 deciliter lauwwarm water;
- 3 eetlepels olijfolie;
- 6 takjes rozemarijn;
- 100 gram zwarte olijven zonder pit;
- 20 gram geraspte Parmezaanse kaas;
- 9 kleine trostomaatjes;





- # Recept

1. Doe de gist in een kom met water en suiker en laat dit een paar minuten staan totdat de gist is opgelost.
2. Doe de bloem in een grote kom, voeg het gistmengsel en de olijfolie toe en kneed alles goed door elkaar heen.
3. Voeg daarna de 15 gram zout toe.
4. Kneed goed door totdat je een soepel deeg hebt.
5. Dek het deeg af en laat het minimaal een uur rijzen.
6. Kneed het deeg dan weer door.
7. Haal de rozemarijn van de takjes en hak ze fijn.
8. Kneed de helft van de rozemarijn door het deeg.
9. Halveer de olijven en meng die ook door het deeg heen.
10. Maak dan bolletjes van het deeg.
11. Maak eerst een ring op een bakplaat.
Tip! Teken bijvoorbeeld met potlood een cirkel op bakpapier.
12. Verdeel in de buitenste ring wat grotere bolletjes deeg.
13. Leg de bolletjes tegen elkaar aan.
14. Leg in de binnenste ring wat kleinere bolletjes deeg.
15. Verdeel de geraspte Parmezaanse kaas, de overige rozemarijn en de tomaatjes over het deeg.
16. Zet het deeg weer afgedekt weg en laat het minimaal een uur rijzen.
17. Verwarm de oven voor op 190 graden.
18. Bak het brood in 40 minuten gaar.

Het maken van de pesto:

De pesto kun je maken als het brood aan het bakken is in de oven.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.

Doe de pitten daarna samen met de overige ingrediënten in een blender.



Tip! Let op met de olijfolie, voeg naar smaak meer of minder olie toe.

Tip! Blender niet te lang, zodat je een grove pesto krijgt.

Het maken van de tapenade:

1. Halveer de tomaten.
2. Doe de tomaten met de overige ingrediënten in een blender.
3. Laat de blender draaien, totdat je een mooi mengsel hebt.

Handige informatie

Deel jouw Mediterraans breekbrood met ons!

Heb jij met dit recept zelf een lekker Mediterraans breekbrood gebakken? Dan zijn wij erg benieuwd naar het resultaat! Dit kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Italiaanse Bloem Tipo 00 1kg (Art.nr.: DH304)
- 1 x Bruggeman Gist instant 125gr (Art.nr.: DH98)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Citroensap Biologisch 200 ml (Art.nr.: UD5003475)

