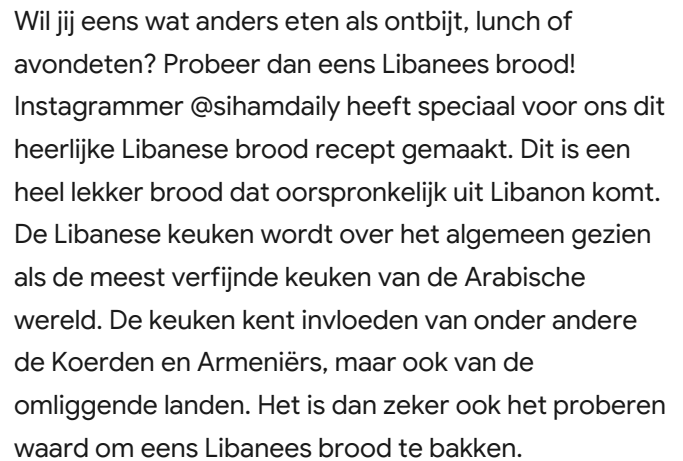




⌚ ± 2.5 uur

 6 personen



- 280 gram bloem;
- 7 gram gist;
- 1 theelepel suiker;
- Snufje zout;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

- 1 eetlepel olijfolie;
- 120 milliliter lauw warm water;
- 30 gram Griekse yoghurt.

1. Doe de gist, het water en de suiker in een ruime kom.
2. Roer dit met een garde door elkaar heen.





- Tip!** Dit duurt ongeveer 10 minuten.

Broodje pikante kip

Een broodje wat helemaal niet moeilijk is om te maken, maar wel echt fantastisch smaakt, is een Libanees broodje pikante kip. Maak het brood volgens het recept dat we eerder in dit artikel al met je deelden. Volg daarna onderstaande stappen.

Vind meer inspiratie op ons Pinterest-account!

Naast bovenstaande tips, zijn er nog meer manieren waarop je Libanees brood kunt beleggen en serveren. We hebben er een aantal gepind op ons Pinterest-bord 'Libanees brood'. [Bekijk het bord hier!](#)

Deel jouw Libanees brood met ons!

Ga je zelf met dit recept Libanees brood maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw Libanees brood en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

