

Italiaans brood



Ingrediënten

- 500g bloem voor Crousty Azteca brood Cook & Bake
- 5g droge gist
- 8g zout
- 260ml water
- 13g boter
- pesto, gehakte olijven & zongedroogde tomaten

Werkwijze

1. Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn en weeg alles goed af.
2. Kneed alle ingrediënten (behalve de pesto, olijven en zongedroogde tomaten) krachtig met de hand, 15 à 20 minuten, of met de deegkneder tot een soepel, stevig deeg.
3. Dek het deeg bij voorkeur af en laat het op een warme plaats ca. 35 minuten rijzen.
4. Kneed het deeg nog even door en rol het dan uit.
5. Beleg het deeg met een ruime portie pesto of een mengeling van gehakte olijven en zongedroogde tomaten.
6. Rol het deeg op of maak er een vlecht in. Laat het nu ca. 60 minuten rijzen, opnieuw bedekt met huishoudfolie of deegrijsdoek.
7. Bak het brood in een voorverwarmde oven gedurende ca. 35 minuten op 210°C.