

Plat brood met parmaham, pesto en mozzarella



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 5 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Plat brood:

500 gram bloem

250 ml lauwwarm water

snufje zout

Vulling:

circa 10 plakken parmaham

groene pesto

pijnboompitten

rucola

1 bol mozzarella

Stap 2 | Brood kneden

Het maken van plat brood is ontzettend makkelijk, je hebt er maar drie ingrediënten voor nodig. Doe de bloem samen met een snuf zout in een ruime kom, en voeg in gedeeltes het water toe. Is je deeg nog te plakkerig? Doe er dan nog wat bloem bij. Het deeg is perfect als je er een mooie ronde bol van kunt maken die niet aan je handen plakt.



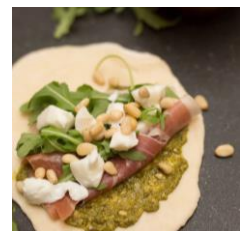
Stap 3 | Uitrollen

Verdeel het deeg in kleine bolletjes ter grootte van een golfballetje. Bestrooi het werkblad met bloem en rol vervolgens met de deegroller elk bolletje uit tot een cirkel van ongeveer 15 centimeter.



Stap 4 | Vulling

Bestrijk elke cirkel met de pesto. Beleg vervolgens met parmaham, rucola en pijnboompitten. Als laatste verdeel je de in stukjes gesneden mozzarella er over. Klap nu het deeg dubbel en druk met een vork de randen aan elkaar.



Stap 5 | Grillen

Met behulp van de grillplaat op de inductiekookplaat hebben wij de broodjes klaargemaakt. Het grillen geeft een extra lekkere smaak aan het deeg, en bovendien ziet het er ook nog eens mooi uit. Zorg ervoor dat je grillplaat goed verwarmd is en bak de broodjes ongeveer 4 minuten aan elke kant, totdat er mooie streepjes van de grillplaat ontstaan. Geen grillplaat in huis? Bak de broodjes dan in een ruime koekenpan, dat gaat ook prima.

