

Plukbrood met pesto, mozzarella en Parmezaanse kaas



Velthuizen
KEUKENS

🕒 35 minuten

👥 10 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 blikjes croissantdeeg
180 gram groene pesto
170 gram Parmezaanse kaas
1 bol mozzarella
chilivlokken
1 ei

Stap 2 | Voorverwarmen & smeren

Wij verwarmden onze Pelgrim oven voor op 200 graden. Neem een springvorm van 20 centimeter en spray deze in met bakspray of gebruik hiervoor boter. Rol het croissantdeeg uit op je werkblad en smeer de groene pesto royaal over het deeg. Snij de mozzarella in grove stuk en verdeel dit over de pesto. Strooi vervolgens de Parmezaanse kaas en chilivlokken er over.



Stap 3 | Rollen & bakken

Snij de plakken croissantdeeg in tweeën en rol de vier stukken op. Snij van elke rol vervolgens vier kleine rolletjes. Verdeel de rolletjes in het bakblik, zorg ervoor dat er voldoende ruimte tussen de rolletjes over blijft zodat het deeg goed kan rijzen. Wij hielden uiteindelijk drie rolletjes over, deze bakten we gewoon apart mee in de oven. Kluts het ei en smeer het brood hiermee in. Schuif de springvorm in de oven en bak in 35 minuten af.



Stap 4 | Afkoelen & genieten

Haal het plukbrood uit de oven zodra je tevreden bent over de gaarheid en de kleur van het brood. Laat heel even afkoelen voordat je de springvorm verwijderd. Eventueel kan je het plukbrood nog garneren met Parmezaanse kaas.

