Hapjes

VLECHTBRODEN

INGREDIËNTEN

Snelle variant

- 2 grote rollen croissantdeeg
- 1 potje (90 gr) groene pesto
- 1 flinke hand geraspte (pittige) kaas

Zelfgemaakt deeg

- 250 gr tarwebloem
- 50 gr ongezouten boter
- 7 gr gedroogde gist
- snufje zout
- 2 tl gedroogde rozemarijn
- 135 ml melk
- 1 ei
- 3 tenen knoflook
- 2-3 handjes verse basilicum
- 2-3 handjes verse peterselie
- Olijfolie
- 1 flinke hand geraspte pittige kaas
- 2 el abrikozenjam

BEREIDINGSWIJZE

Snelle variant

1. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden.
2. Voor de snelle variant van het vlechtbrood haal je het croissantdeeg uit de verpakking, rol deze uit en leg de plakken met de lange kant tegen elkaar aan.
3. Maak vervolgens alle gaatjes goed dicht, zodat de vulling er straks niet uit kan lopen. Je hebt nu een grote plak deeg.
4. Smeer de pesto over het deeg uit en strooi er een mooie laag geraspte kaas over.
5. Rol nu de plak voorzichtig in de lengte op, zodat je een mooie lange rol krijgt. Nu snijd je met een scherp mes de rol over de lengte doormidden, maar laat wel 2 cm aan de bovenkant vrij zodat de plakken niet helemaal losgesneden zijn.
6. Bekleed een springvorm van ongeveer 22 cm met bakpapier en vet de rand in.
7. Nu vlecht je de twee delen in elkaar, maar zorg dat je de vulling blijft zien. Rol het deeg op in een cirkel en leg deze in de bakvorm. Druk de uiteindes een beetje aan elkaar, maar maak het niet plat.
8. Bak voor ongeveer 35 tot 45 minuten af in de voorverwarmde oven. De baktijd klopt natuurlijk niet met de verpakking, vanwege het veranderen van het recept.

Zelfgemaakt deeg

1. Doe de bloem met de boter in een kom en wrijf dit met je handen door elkaar tot je geen grote stukken boter meer hebt.
2. Doe de gist, snufje zout en de rozemarijn erbij.
3. Voeg nu de melk en het ei toe. Meng alles nu met een (hand) mixer met deeghaken op een hoge stand tot je een zachte en elastische bal krijgt. Dit duurt wel eventjes.
4. Laat het deeg 1,5 uur afgedekt rijzen op een warme plek, tot het deeg in omvang is verdubbeld.
5. Ondertussen doe je voor de vulling de knoflook, basilicum, peterselie en een flinke scheut olijfolie in een hakmolentje en maal fijn. Zet apart tot gebruik.
6. Sla vervolgens de lucht eruit, het deeg zakt dan wat in.

Hapjes

VLECHTBRODEN

INGREDIËNTEN

BEREIDINGSWIJZE

7. Strooi wat bloem op je aanrecht en rol het deeg uit tot een rechthoek van 0,5 cm dik.
8. Beleg het plak deeg met de zelfgemaakte kruidenpasta. Strooi er vervolgens de geraspte kaas overheen.
9. Rol het deeg over de lengte strak op en snijd het deeg na 2 cm over de lengte door.
10. . Vlecht het deeg nu, maar zorg dat je de vulling blijft zien.
11. Bekleed een springvorm van ongeveer 22 cm met bakpapier en vet de rand in.
12. Leg het gevlochten deeg nu in een cirkel in de springvorm. Dek vervolgens af en laat nog en half uur rijzen.
13. Verwarm ondertussen de oven voor op 220 graden. En bak het brood vervolgens voor 30 minuten af.
14. Ondertussen kun je de abrikozenjam in een klein pannetje verwarmen, bestrijk het brood hiermee zodra het uit de oven komt.