



Bijgerechten

Overige

Gevuld stokbrood met saliepesto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het stokbrood

7 gram gist (gedroogde)
90 gram witbroodbloem
300 milliliters water (lauw)
375 gram bloem
1 theelepel fijne suiker
1 eetlepel zout

Voor de pesto

1 kopje peterselie (platte + wat gesnipperde peterselie)
2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
2 eetlepels water (warm)
15 salieblaadjes
1 eetlepel pijnboompitten
1/2 lookteentje
2 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor de pesto in een blender en mix glad. Kruid met peper en zout. Zet koel.

Los voor het stokbrood de suiker op in het water. Zeef beide bloemsoorten met het zout en de gist. Doe de helft in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden. Doe er het suikerwater bij en meng alles tot een homogeen deeg. Laat afgedekt met een vochtige doek 30 minuten rijzen op een warme plaats.

Voeg de rest van het bloemmengsel toe en kneed tot een soepel deeg. Laat opnieuw 1 uur afgedekt rijzen op een warme plaats.

Verdeel het deeg in (twee) langwerpige stokbroden. Dek af met een vochtige doek en laat nog 40 minuten rijzen op een warme plaats tot het deeg verdubbeld is in volume.

Verwarm de oven voor op 220°C. Maak om de 2 cm inkepingen in het brood. Bestrijk elke inkeping met de pesto en bestrooi met de gehakte pijnboompitten. Zet een kommetje met water samen met de stokbroden 20 minuten in de oven. Verlaag dan de oventemperatuur tot 180°C en bak nog 5 à 10 minuten verder tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen op een rooster.

Tip: voor de vulling kan je bijvoorbeeld prosciutto, spekjes, kaas, granen, noten, verse en gedroogde kruiden, enzovoort... gebruiken.

Keukenbenodigdheden

Blender

Oven

