



Bijgerechten

Pane di Levante met kruiden

Voor 6 personen.

Ingrediënten

150 milliliters water (lauwwarm)
50 gram griesmeel (semolina)
5 gram gedroogde gist
200 gram bloem
1 eetlepel eiwit
1 theelepel oregano (gedroogde)
1 theelepel tijm (gedroogde)
10 gram zout
zonnebloemolie

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten in een grote kom en kneed tot een soepel en elastisch deeg. Maak een bal van het deeg, vet de kom in met olie en leg het deeg er opnieuw in. Dek af met plasticfolie en laat 1 uur op een warme plek rijzen.

Stort het deeg op een met olie ingevet werkblad en duw er de lucht uit. Verdeel het deeg in 6 porties en bol ze losjes op. Dek af met plasticfolie en laat nog eens 15 minuten rusten. Bol ze daarna nog eens op. Leg de broodjes met wat tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat en dek weer af met plasticfolie. Laat ze nog eens 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 220°C. Bestrijk de broodjes met het losgeklopt eiwit en bestrooi met extra gedroogde tijm en oregano. Bak de broodjes in ongeveer 15 minuten goudbruin.

Keukenbenodigdheden

Oven

