



Bijgerechten

Overige

## **Ciabattini met rozemarijn**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

200 milliliter water (lauwwarm)

7 gram gedroogde gist

300 gram tarwebloem

4 takjes rozemarijn

2 eetlepels olijfolie

1 theelepel zout

### **Bereidingswijze**

Doe de bloem, de gist, het water, olijfolie en het zout in een grote kom en kneed tot een soepel, ietwat vochtig deeg. Dek de kom losjes af met plastic folie en laat 1 uur op een warme plek rijzen.

Stort het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed nog even door. Verdeel het deeg in vier à vijf porties en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Vorm er met je handen broodjes van. Dek opnieuw af en laat nog eens 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 200°C. Duw een rozemarijntakje in elke broodje. Bestrooi ze met wat bloem en zet de broodjes 20 minuten in de oven. Lekker met mozzarella, tomaat en basilicum.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

