



Rijkelijk belegd

Maak je eigen krokante crostini's

In ons magazine kon je heel wat recepten voor rijkelijk belegde crostini's vinden. Maar niet alleen de toppings zijn belangrijk... Ook de krokante bodem is een essentieel onderdeel van je gerecht. Deze recepten passen alvast perfect bij zowat elk beleg!

Klassieke crostini

Waarom moeilijk doen als het ook makkelijk kan? Dit recept blinkt uit in z'n eenvoud.

Wat heb je nodig?

- Een Frans brood
- Olijfolie
- Grof zeezout
- Zwarte peper

Hoe maak je ze?

1. Verwarm je oven op 200°C.
2. Snij het brood in schijfjes.
3. Bestrijk de schijfjes met olijfolie en leg ze op een bakplaat. Kruid met peper en zout.
4. Bak ze zo'n 7-9 minuten, tot de bovenkant goudbruin is. Draai ze om en laat ze nog eens 7-9 minuten bakken.
5. Laat even afkoelen en serveer met je favoriete topping!

TIP: Deze crostini's zijn de perfecte bodem voor typisch Italiaanse tapenade of zongedroogde tomaatjes.



Rustieke crackers

Deze crackers zijn lekker licht, en met jouw favoriete kruiden kan je ze volledig aan je eigen smaak – of de topping – aanpassen.

Wat heb je nodig?

- 200 g bloem
- 2 tl verse kruiden naar keuze
- 2 tl olijfolie
- 120 ml water
- 1 tl suiker
- 1 tl zout
- 1 tl peper

Hoe maak je ze?

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Meng de bloem, kruiden, peper, zout, suiker en olijfolie in de blender.
3. Voeg het water toe en blend tot het deeg plakkerig is.
4. Maak een bal van het deeg en verdeel in vier stukken. Laat 10 minuten rusten.
5. Rol het deeg zo dun uit als je kan. Leg het op bakpapier op een bakplaat.
6. Bak 4-5 minuten en draai het geheel om. Bak nog eens 4-5 minuten.
7. Laat de het deeg 2u rusten en breek daarna in stukken.

TIP: Deze crackers kan je niet alleen voor crostini's gebruiken, maar ook om mee te dippen.



Zweeds knäckebröt

Knäckebröd kennen we allemaal van de ontbijttafel. Maar als bodem voor een lekker gezonde crostini is het ook heerlijk.

Wat heb je nodig?

- 40 g chiazaad
- 40 g lijnzaad
- 40 g sesamzaad
- 40 g zonnebloempitten
- 40 g pompoenpitten
- 150 g volkoren bloem
- Snuifje zeezout
- Kokosolie (gesmolten)
- 150 ml water

Hoe maak je ze?

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Meng de bloem samen met de zaden en pitten in een grote kom.
3. Voeg het water en de kokosolie toe. Kneed alles samen.
4. Laat 30 minuten rusten in de koelkast.
5. Rol uit tot een dun deeg en snij er rechthoeken uit.
6. Bak 50 minuten. Haal de crackers meteen daarna uit de oven, zodat ze niet aanbranden.

TIP: Dit recept kan je met alle zaden die je lekker vindt – of in huis hebt – maken!

