

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

55 minuten

Benodigdheden

Stoomoven

Ingrediënten

- 400 gram witbroodmeel, plus extra om te bestuiven
- 100 gram fijngemalen griesmeel
- 10 gram gedroogd gist
- 5 gram suiker
- 50 ml extra vergine olijfolie
- 300 ml lauwwarm water
- 10 gram zout
- Paar takjes rozemarijn
- 3 tenen knoflook
- Grof zeezout om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Doe het meel, griesmeel, gist, suiker, olijfolie en water en een kom van Mum keukenmachine, installeer de deeghaken en zet aan op stand 3 (dit proces kan ook met de hand uitgevoerd worden)
2. Voeg na 1 minuut het zout toe en laat 4 minuten doordraaien
3. Rol het deel uit tot 2 cm dikte en leg het in een ingevet bakblik, laat het 30 minuten rijzen¹
4. Haal de rozemarijn van de takjes en hak fijn, pel de knoflook en hak deze middelfijn
5. Haal na 30 minuten het brood uit de oven, verwarm de oven nu voor op 220°C hete lucht ²
6. Maak met de toppen van je vingers kuiltjes in het deeg, besprenkel rijkelijk met olijfolie, rozemarijn en knoflook, strooi er tot slot wat grofzeezout overheen
7. Plaats het bakblik in het midden van de oven, bak het in 25 minuten goudbruin
8. Laat het nog minimaal 10 minuten afkoelen als het uit de oven komt

TIP

¹ Gebruik de deegrijsstand van de (combistoom)oven op 38 °C

² Stel de stoomtoevoeging van de oven in op gemiddeld.