

Platbrood met labneh

met za'atar en granaatappel

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Stoomoven
Oven

Ingrediënten Platbrood

- 300 gr bloem
- 30 gr zachte boter
- 1 st zak gist
- 150 gr Griekse yoghurt
- 30 ml water
- 1 tl bakpoeder
- 2 tl Golden syrup
- 1 tl Zout

Ingrediënten Labneh

- 1 el Griekse yoghurt
- ¼ st granaatappel
- 2 el hazel-, wal- of pistachenoten
- 1/8 bos peterselie
- 1 tl Za'atar
- 1 tl knoflookpoeder
- Olijfolie
- peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Doe alle ingrediënten voor het platbrood in een mengkom en maak een deeg met de broodhaak. Maak 4 bolletjes en leg ze op een licht geoliede ovenplaat.
2. Laat het deeg ca. 30 minuten rijzen op de deegrijstand in de oven.
3. Breng de yogurt op smaak met peper en zout en verdeel dit op een mooi bord of in een schaalte.
4. Hak de noten en de peterselie fijn en besprenkel de yogurt hiermee
5. Klop de granaatappel pitjes uit de vrucht en verdeel de pitjes over de yoghurt.
6. Bestrooi met nog wat olijfolie en de za'atar.
7. Zet de labneh tot gebruik alvast op tafel.
8. Verwarm een Tepanyaki pan (of pan) op bak sensor stand 5.
9. Bestuif de deegbolletjes met een klein beetje bloem en druk de bolletjes plat tot ca. ½ cm dik.
10. Bak de platbroodjes tot goudbruin – met een klein beetje olie – aan allebei de kanten.