

Tomaten Ciabatta

Aantal	1
Hoeveelheid	Brood
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 500 gram meel voor witbrood• 10 gr droge gist• 10 gr zout• 300 cl water• 25 gr olijfolie• 5 gr suiker• 200 gr zon gedroogde tomaten (Pomodori Seco)

Gereedschap

- Mixer met kneedhaken of broodbak machine of gewoon met de handen

Bereiding

10 gr gist in de kom, 500 gr bloem toevoegen, zout, suiker en water in een kom doen en dit kneden tot een deegbal. Deze deegbal afdekken en 30 minuten laten rijzen op een warme plaats. (Broodmachine op de Pizzadeeg stand). Ondertussen de zongedroogde tomaatjes snijden in stukjes en deze door het deeg kneden met de hand. Dan het deeg een mooie vorm geven en weer 30 minuten laten rijzen op een warme plaats.

Oven voor verwarmen op 200 graden en bak het brood in 20 minuten gaar. Het brood is goed als het hol klinkt

Variaties

In plaats van zongedroogde tomaten kan ook olijven gebruikt worden, knoflook, fetta of een combinatie hiervan.

Toepassing

Als bijlage bij soep en BBQ. Of als hapje met een roomkaas zonder kruiden.