



Kruidig Italiaans ansjovis- knoflookbrood



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Home Baked'

ISBN 9789059565678

Fontaine Uitgevers

Kruidig Italiaans ansjovis- knoflookbrood

voor 1 broodje • bereiden: 20 min. • rijzen: 2,5 uur • bakken: 35 min. • lactosevrij
• suikervrij

Dit broodje smaakt écht naar Italië. Gebruik ook echt durumtarwe, die is verkrijgbaar bij de biowinkel. Durum is heel harde tarwe die een compleet andere structuur aan dit brood geeft. Snijd de sneetjes zo dun mogelijk en geef er uw beste olijfolie bij om in te dopen. Drink er rode wijn bij en wees gelukkig.

voor het deeg

150 ml lauwwarm water
11 gram instantgist
150 gram bloem, plus extra
150 gram durumtarwe
1 theel. zout
2 eetl. olijfolie extra vergine, plus extra

voor de vulling

100 ml olijfolie extra vergine
1 eetl. oregano
1 eetl. zeer fijn gehakte rozemarijn
2 teentjes knoflook, heel fijn gehakt
6 ansjovissen uit blik, uitgelekt en fijngehakt
snuf zeezout & zwarte peper

Maak het deeg: giet wat van het water in een klein kommetje en doe de gist erbij. Laat 7 minuten staan, tot de gist is opgelost en schuimt.

Meng de bloem met de durumtarwe en het zout. Giet het gistmengsel erbij, de rest van het water en de eetlepels olijfolie. Roer tot een deeg en kneed verder met schone handen tot een samenhangende bol deeg.

Leg de bol in een licht met olie ingevette kom en dek af met plasticfolie. Laat het deeg op een warme plaats 1,5 uur rijzen.

Maak een sausje van de ingrediënten voor de vulling.

Vet een cakevorm van 1 liter in.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht tot een lap van zeg 4 mm dik. De korte kant even lang als de cakevorm.

Bestrijk de hele lap deeg met de ansjovisolie en rol het mooi strak op.

Dek weer af met folie en laat het broodje nog 1 uur rijzen op een warme plaats.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Wanneer het broodje is verdubbeld in volume kan het afgebakken worden.

Bak het ongeveer 35 minuten. Het zal vrij licht van kleur blijven. Dit hoort.

Laat iets afkoelen, verwijder de vorm en snijd het brood in heel dunne plakjes.

Geef er uw beste olijfolie bij en eet met wat olijven eraan bij een borrel.