



Platbrood met rozemarijn en zeezout

Bereiding

1. Meng 1 dl van het water met de gist en het suiker, laat dit 5 minuten staan. Meng ondertussen de helft van de olijfolie met de bloem en 2,5 dl water en kneed dit goed door. Voeg nu het gist/water/suiker mengsel toe. Kneed dit gedurende 5 minuten goed door, voeg eventueel nog wat water of bloem toe wanneer het deeg te droog of te nat is.
2. Zet de glazen magnetronschaal in het midden van de oven. Verwarm de oven voor op 40 graden lage temperatuur stoom. Rol het deeg uit. Leg het deeg op een met bakpapier beklede ovenschaal die geschikt is voor de magnetron en maak kleine kuiltjes in het deeg. Besprenkel het deeg met de rest van de olijfolie, de gehakte rozemarijn en, naar smaak, het grove zeezout.
3. Zet de ovenschaal met het deeg in de oven en programmeer de volgende fases in de oven:
 - 1e fase: 30 minuten 40 graden stoom (het rijzen)
 - 2e fase: 15 minuten combi-magnetron 210 graden en 180 watt (het afbakken)

Ingrediënten

- 600 gr bloem
- 3,5 dl lauw/warm water
- 14 gr droge gist
- 1 theelepel suiker
- 1 dl olijfolie
- Zout naar smaak
- Grofzeezout voor topping
- 2 eetlepels gehakte verse rozemarijn
- Extra water en bloem voor het kneden en uitrollen

Instellingen COS824RVS/MAT



Pelgrim
mooi makkelijk