Brood bakken boven vuur

Voor +/- 10 broodjes (maar wrs meer):
* 1 kg tarwebloem
* 600 ml water
* Een theelepel zout
* Een eetlepel olijfolie
* Een zakje gist (7g)

Extra's:
* Salami in stukjes
* Tomatenpuree
* Italiaanse kruiden
* geraspte kaas (check lactose)

Meng alles goed en maak er een bal van. Doe de bal in een zak (met lucht!) en houdt hem minstens een uur op een warme plek. Als het deeg goed gerezen is druk je een balletje zo groot als de binnenkant van je hand plat tot een rechthoekige strook. Smeer er een beetje tomatenpuree op en bestrooi met kaas en Italiaanse kruiden. Vouw het deeg in de lengte dubbel en draai het om een stok heen. Bak het brood boven het vuur tot het bruin wordt en open begint te scheuren.

Created 2023-03-06 08:38:30 UTC by geert
Updated 2023-08-23 12:56:08 UTC by geert