

BROODJES MET ITALIAANSE HAM

en gedroogde tomaat



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur 30 min - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 broodjes

- 250 gram tarwebloem - 4 gram verse bakkersgist - 180 ml water - 4 gram fijn zout - 80 gram Italiaanse ham - 50 gram zongedroogde tomaat - ½ theelepel gedroogde Provençaalse kruiden

1. Snijd de ham in kleine blokjes en de tomaat in grove stukken.
2. Doe de gist en het water in de rvs-kom en schakel het programma BROOD/BRIOCHE in. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg dan de bloem en het zout toe aan de inhoud van de kom en schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Voeg de ham, tomaat en Provençaalse kruiden toe en stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 6 (zonder verwarmen).
3. Bestuif uw handen met bloem, neem het deeg uit de kom en rol dit tot een bal. Leg het deeg in een met bloem bestrooide grote schaal en dek deze af met een vochtige doek. Laat het deeg 1 uur rijzen.
4. Druk de lucht met een vuist uit het deeg. Bestrooi het werkblad met bloem, leg het deeg erop en rol het tot een deegbal. Verdeel het deeg in zes gelijke porties, rol deze tot bolletjes en bestuif ze met bloem. Leg ze op een met bakpapier bedekt ovenrooster en laat ze nog eens 30 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 220 °C en zet een klein ovenschaaltje met water onder in de oven.
5. Maak diepe kruisvormige inkepingen in de broodjes met een scherp, natgemaakt mes. Verlaag de oventemperatuur naar 200 °C en bak de broodjes 20 minuten in de oven.

6. Keer de broodjes om en klop tegen de onderzijde om te controleren of ze gaar zijn. De broodjes moeten hol klinken. Laat de broodjes afkoelen op een rooster.



Tip van de chef :

Het resultaat is afhankelijk van de gebruikte bloemsoort.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016