

BROODJES MET OLIJVEN EN CHORIZO



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6

- BROODDEEG - 250 g tarwebloem - 4 g verse bakkersgist - of 2 gram gedroogde gist - 4 g zout - 150 ml lauw water - VULLING - 40 g ontpitte olijven - 80 g chorizo

1. Doe de chorizo (zonder vel) in de mini-kom. Laat de machine 5 seconden draaien. Voeg de olijven toe en druk 3 à 5 keer op PULSE. Zet even apart.
2. Los de gist met behulp van een vork in het lauwe water op (ca. 35 °C). Laat 1 minuut rusten.
3. Doe het zout, de bloem en het water met gist in de kom met het kneedmes.
4. Zet de machine ca. 1 minuut aan totdat het deeg een bal vormt.
5. Voeg de olijven en de chorizo aan het deeg toe en druk enkele keren op PULSE.
6. Bestrooi uw handen met bloem, neem het deeg uit de kom en vorm het tot een bal. Leg het in een kom afgedekt met plasticfolie of een vochtige theedoek. Laat ca. 1 uur rusten.
7. Druk aan het eind van de rijstijd met uw vuist de luchtballen uit het deeg.
8. Bestrooi het werkblad met bloem. Verdeel het deeg met een scherp mes in 6 gelijke delen van 80 g per deegbal en vorm er kleine bollen van.
9. Bedek het ovenrooster met bakpapier. Leg de deegbollen op het rooster bedek ze met een vochtige doek en laat ze 30 minuten rusten.

10. Verwarm 20 minuten voor het einde van de rijstijd de oven voor op 240 °C. Vul de braadslede met water.

11. Maak voordat u de broodjes in de oven zet met een nat scherp mes kruisvormige inkepingen in de bovenkant.

12. Verlaag de oventemperatuur tot 200 °C. Zet de broodjes in de oven en bak ze ca. 20 minuten.

13. Controleer of de broodjes gaar zijn, door ze om te keren en op de onderkant te kloppen; het moet hol klinken. Laat de broodjes op een rooster afkoelen.

Tip van de chef :

U kunt de olijven en de chorizo vervangen door walnoten en vijgen. Laat de gist niet direct in aanraking komen met het zout.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■