

HARTIG KERSTBROOD CAS WOLTERS



INGREDIËNTEN

Brooddeeg

- 300 ml melk
- 1 zakje gedroogde gist (7 g)
- 1 el suiker
- 500 gr tarwebloem + extra
- 1 ei
- 100 gr boter, kamertemperatuur

Pesto

- 1 basilicumplantje
- 1 teentje knoflook,
- 70 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 60 gr pistachenoten
- 50 ml olijfolie
- 1 snufje zout
- 1 snufje gemalen zwarte peper



BEREIDINGSWIJZE

Doe voor het brooddeeg de bloem en de droge gist in een kom. Verwarm de melk met de boter zachtjes in een pannetje of in de magnetron, tot de melk lauw aanvoelt en de boter gesmolten is. Houd één eetlepel ei apart. Voeg de melk met boter, suiker en de rest van het ei aan de bloem toe. Meng het geheel met een keukenmachine met deeghaken of met krachtig roeren en kneden tot een deeg. Voeg na twee minuten kneden het zout toe. Het deeg is pas goed als je er een vliesje trekken. Vet een kom in met wat neutrale olie, doe het deeg daarin en dek de kom af met plasticfolie en een theedoek. Laat het deeg gedurende minimaal een uur rijzen op een warme en tochtvrije plek.

Maak ondertussen de pesto. Pluk hiervoor de basilicumblaadjes van het plantje. Mix basilicum, knoflook, Parmezaanse kaas, pistachenoten, olie, zout en peper met een staafmixer of foodprocessor tot een grove pesto.

Leg het deeg na het rijzen op een met bloem bestoven werkvlak. Verdeel het in twee stukken. Rol elk stuk uit tot een plak van ongeveer 20 x 25 cm. verdeel pesto over de plakken en rol vanaf de korte kant op zodat je 2 rollen krijgt. Snijd elke rol door in de lengte (dus snijd elke rol in 2 lange helften). Plaats de gesneden helften met het snijvlak naar boven en vlecht of draai ze tot 2 broden. Leg de broden op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat ze dan ongeveer 1 uur onafgedekt rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestrijk de baguettes voorzichtig met een geklopt ei. Bak 25-30 minuten in het midden van de oven. Laat de broden afkoelen op een rooster.

CAS WOLTERS

SFEERMAKER. SMAAKMAKER

