

brood voor elke dag

ROZEMARIJNBROODJES



pizzadeeg
x 1 bal



rozemarijn
x 1 takje



olijfolie
2 el




meel
1 el



fleur de sel
1 snufje

 10 minuten

 10 minuten

 voor 4 personen

- Verdeel het pizzadeeg in 4 porties. Rol ze uit op een met meel bestoven werkvlak.
- Verhit een koekenpan (of liefst een grillpan) op vrij hoog vuur en bak daarin de platte broodjes een paar minuten aan elke kant.
- Besprenkel ze met olijfolie, strooi er rozemarijn en fleur de sel over en serveer de broodjes meteen.



SPIRAALBROODJES



T55 of T65 meel
300 g



ei
x 1



gomasio
2 el



lauwwarm water
120-150 ml



boter, op kamertemperatuur
60 g



olijfolie
1 el



verse bakkergist
15 g



zout
5 g



30 minuten
2 uur rusten



30 minuten



voor 12 broodjes

- Los de gist op in het lauwwarme water. Meng meel en zout, maak een kuiltje en doe daarin het gistwater, de kleingesneden boter en het ei. Meng alles en kneed het deeg 10 minuten met de hand. Laat het afgedekt 1 uur en 30 minuten rijzen.
- Rol het deeg uit tot een rechthoek en rol die in de lengte strak op. Snijd de rol in plakken van 1,5-3 cm dik en verdeel de plakken over ingevette bakplaten. Dek ze af en laat ze 30 minuten rijzen.
- Verwarm de oven voor op 180 °C. Bestrijk de broodjes met olie en bestrooi ze met gomasio. Zet ze 25-30 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Hoe dikker de plakken zijn, hoe langer ze moeten bakken.



broodhapjes voor bij de borrel

PEER-FOURME D'AMBERT



boerenbrood
x 8 sneeën



fourme d'Ambert
100 g



bladspinazie
1 handvol



peren
x 1 grote of 2 kleine



hazelnootolie
2 el

 10 minuten

 0 minuten

 voor 4 personen

- Rooster het brood. Schil desgewenst de peren en snijd ze in dunne plakjes.
- Leg op elke snee een paar plakjes peer en een stuk fourme d'Ambert. Besprenkel ze met wat hazelnootolie en maal er tot slot peper over.
- Maak het af met een paar bladjes spinazie.



RILLETTE VAN TWEE SOORTEN ZALM



zalmfilet, rauw
200 g



gerookte zalm
150 g



boter, op kamertemperatuur
50 g




lente-uitje
x 1



dille
x 2 takjes

 20 minuten

 10 minuten

 voor 4 personen

- Trek de huid van de zalmfilet. Stoom de vis 10 minuten, laat hem afkoelen en prak hem fijn.
- Snijd de gerookte zalm fijn. Hak de dille en het lente-uitje fijn.
- Meng alle ingrediënten en breng de spread op smaak met wat zout en peper.

