

Plat brood gebakken op de bbq met toebehoren naar keuzeijs



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt- L. Van den Bos

Ingrediënten

Voor het brood:

200 gram bloem

10 gram verse gist

120 gram water

1 eetlepel olijfolie

4 gram zout

Verder:

salami

gemarineerde olijven

feta

zoete tomaten

dadels

olijfolie

Bereiding

Brood:

Gist oplossen in het water.

Bloem eronder mengen en dan olie en zout.

Kneden tot een soepel deeg. Omdat het hier om een kleine hoeveelheid gaat is het handmatig kneden best te doen maar je kunt natuurlijk ook de keukenmachine met kneedarm gebruiken.

Laat het deeg afgedekt 45 minuten rijzen op een warme plaats.

De bbq met pizzasteen op tijd aanzetten.

Het deeg doorslaan en plat drukken tot een ronde vorm van ongeveer 1 cm dikte.

Leg het deeg op bijvoorbeeld een pizzaschep met bakpapier en laat het afgedekt nog 20 minuten rusten.

Doe het deeg met bakpapier over op de hete pizzasteen en zet het deksel van de bbq er op.

Een temperatuur van ongeveer 250 graden is goed.
Bak 5 minuten, draai om en bak nog eens 5 minuten.

Foto's

