

## Tomatenbroodjes



Enige bakervaring is gewenst

### Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 220 °C

Heteluchtoven: 200 °C

Gasoven: stand: 5

Baktijd: ca. 12 minuten



### Ingrediënten:

Voor het deeg:

400 g tarwebloem

1 zakje Dr. Oetker Gist

1 tl zout (ca. 4 g)

240 ml handwarm water

25 ml olijfolie

Voor de vulling en topping:

1 potje (ca. 125 g) Pesto Rosso (van zongedroogde tomaten)

125 g geraspte Goudse kaas

1 losgeklopt ei

Extra nodig:

mixer met deeghaken.

muffinbakblik (met 12 holtes)

deegroller

### Bereidingswijze:

Meng bloem, gist en zout in een kom. Voeg water en olie toe en kneed het met een mixer met deeghaken in ca. 4 minuten op de hoogste stand tot een glad deeg. Vorm het deeg tot een mooie bol en laat het in de kom afgedekt met een theedoek 15 minuten rusten.

Vet het muffinbakblik in met boter of gebruik Dr. Oetker Bakspray. Strooi wat bloem op het aanrechtblad, leg hierop de deegbol en bestrooi deze met wat bloem. Rol het deeg uit tot een dunne lap van 45 x 25 cm. Zorg

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)



er voor dat het deeg niet gaat plakken aan het blad, door het met bloem te bestrooien en regelmatig los te halen van aanrecht.

Bestrijk de deeglap met pesto en strooi hierover ca. 100 g geraspte kaas.

Rol het deeg langs de korte zijde op. Verdeel de rol in 12 gelijke delen van ca. 4 cm en snijd de rol met een scherp mes in 12 stukjes.

Zet de stukjes met de snijkant naar boven in de vormpjes van de muffinbakplaat en druk deze iets aan. Dek de broodjes af met een theedoek en laat deze 30 minuten rijzen op een warme plaats. Plaats een rooster onderin de oven en verwarm de oven voor.

Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei en strooi de resterende kaas over de broodjes. Bak de broodjes in ca 12 minuten gaar en mooi goud bruin. Haal de broodjes na het bakken direct uit de vormpjes. Serveer de broodjes warm.

Tip:

Als u geen muffinbakplaat heeft, kunt u de broodjes op de bakplaat bakken. De broodjes worden dan wat platter, maar blijven even lekker.

**Dr. Oetker producten:**

Dr. Oetker Gist

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)