

Jukebox Diner

Recept van week 21

Ingezonden door: DJ Jootje

Zuurdesemolijvenbrood:

Ingrediënten

250gr volkorenmeel; 1 theelp wijnsteenbakpoeder; 1 theelp zout; 4 lp olijfolie; 1 teen knoflook; 75 gr (ontpitte) zwarte olijven; 2 lp verse rozemarijn; 175 ml sojamelk; halve theelp zeezout;

Bereidingswijze

Verwarm de oven op ca 210c.

Meng het bakpoeder,meel en zout door elkaar.

Roer hier de fijngehakte olijven,knoflook en een lp rozemarijn door.

Maak een kuiltje in het midden van het beslag en giet de sojamelk en drie lp olijfolie.

Vermengen tot deeg.

Bekleed de bakplaat met bakpapier,vorm van het deeg een bal en druk die op de bakplaat uit tot ongeveer twee cm dik.

Bestrijk het deeg met de resterende olie.

Snijd met een mes bovenop een ruitpatroon uit en versier het brood met de overgebleven rozemarijnblaadjes en het zeezout.

Bak het nu in een klein half uur goudbruin krokant en smullen maar



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl