

Pestobrood met zongedroogde tomaten en pecannoten

4-5 minuten

Pesto maak ik regelmatig zelf, maar ik gebruik voor het gemak ook wel eens pesto uit een potje. De pesto die in de supermarkt verkrijgbaar is, bijvoorbeeld die van GrandItalia of eigen merk, heb ik echter afgezworen. Als je op het etiket leest wat er allemaal inzit, brrrr, dat heeft niks meer met pesto te maken. Cashewnoten, aardappel, zonnebloemolie, wei, rijstebloem, ik heb het er allemaal op zien staan. Nee, als ik lui ben en pesto uit een potje gebruik dan neem ik pesto van [TerraSana](#). Ingrediënten: extra vergine olijfolie, verse basilicum, knoflook, Pecorino schapenkaas, pijnboompitten en zeezout. Prijzig (ik betaal er rond de 6 euro voor) maar heel lekker! Ik koop het bij mijn favoriete winkel in Voorburg: [Saskatoon](#). Nu eens niet gebruikt in een pastasaus, maar in een brood.



Pestobrood met zongedroogde tomaten en pecannoten

Recept [printen](#)

- 350 gram tarwebloem
- 75 gram kumut- of volkorenmeel
- 6 gram droge gist
- versgemalen witte peper (naar smaak)
- 55 gram pesto (zelfgemaakt of uit een potje)
- 40 gram zongedroogde tomaten (op olie), klein gesneden
- 40 gram pecannoten, gehakt
- 260 gram water, lauwwarm
- 7 gram zout

Werkwijze deeg kneden in broodbakmachine: doe alle ingrediënten in de bak van de bbm. Kneed 10 - 15 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand. Pas op met de

pecannoten, er kunnen stukjes vastraken onder de kneedhaak. Kneed ze er eventueel met de hand door. Voeg als het deeg te nat is nog wat bloem toe of als het te droog is nog wat water. Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom en volg verder de werkwijze zoals hieronder beschreven vanaf de 1e rij.

Werkwijze KitchenAid/standmixer: doe tarwebloem, kamut- of volkorenmeel, droge gist en peper in de kom en roer door elkaar. Voeg het water, de pesto, de gedroogde tomatenstukjes en de pecannoten toe. Roer met de platte klopper of een pollepel door elkaar. Kneed met de deeghaak in 10 - 15 minuten op stand 2 tot een soepel deeg. Voeg halverwege het kneden het zout toe. Voeg als het deeg te nat is nog wat bloem toe of als het te droog is nog wat water.

Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Dek de kom af. Laat rijzen tot het deeg verdubbeld is, 1 - 1,5 uur.

© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Pestobrood met zongedroogde tomaten en pecannoten

Stort het deeg op een licht ingevette werkplek. Lucht eruit drukken (doorslaan) en licht opbollen. Laat het deeg $\pm$ 15 minuten afgedekt rusten. Bol het nu nog een keer op en leg het op een met een bakpapier bekleedde pizzaschep of omgekeerde bakplaat (= zonder rand).



Dek af met ingevet folie en laat het op kamertemperatuur in $\pm$ 60 minuten rijzen tot bijna dubbel volume.

Verwarm intussen de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen voor op 230 °C. Doe dit tenminste 30 minuten voordat het brood de oven ingaat, de steen moet goed heet zijn. Zet de laatste 10 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem of onderste richel van de oven.

Snijd het brood in en schuif het met papier en al op de hete steen. Doe in de meeverwarmde ovenschaal/braadslede wat ijsblokjes of giet er 2 dl

kokend water in (pas op voor je handen!). Doe de ovendeur direct dicht. Besproei na 2 minuten het brood en de zijwanden van de oven met wat water. Sluit direct de ovendeur.

Verlaag na 20 minuten de oventemperatuur naar 200 °C. Trek het bakpapier onder de broden vandaan en haal de ovenschaal/braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten).

Bak het brood in nog ± 15 minuten gaar en goudbruin. NB: het brood kan ook gebakken worden op een bakplaat. Laat het brood dan op de bakplaat rijzen.

Laat volledig afkoelen op een rooster voordat je het gaat snijden. Lekker bij soep, bijvoorbeeld deze [Provençaalse tomatensoep](#).

Eet smakelijk!