

Recept Stokbrood met gedroogde tomaten, basilicum en kaas

3-4 minuten



Mede dankzij jullie oppeppende woorden (bedankt daarvoor!) gaat het met mijn [dip](#) de goede kant op. Na ruim een week niet "echt" te hebben gekookt ben ik weer aan de slag gegaan. Ik verlangde weer naar rommelen in mijn keuken en lekker eten :-).



Gisteren heerlijk gekookt uit het aprilnummer van de Delicious: Varkenshaas met marmeladesaus & puree en een handje rucola (blz. 38). Het sausje was verrassend simpel maar o zo lekker: meng 250 ml kippenbouillon met 85 gram sinaasappelmarmelade, 2 theelepels balsamicoazijn en 1 theelepel bruine basterdsuiker. Laat dit in het bakvet van het vlees ± 5 minuten inkoken tot het aan de bolle achterkant van een lepel blijft hangen. Klaar! Als dessert een zeer calorierijk toetje: Pannacotta met witte chocolade (blz. 104) met daarbij

lekkere aardbeien.

Vandaag heb ik "[Mascarpone lasagne for the lazy cook](#)" gemaakt. Ja, toch nog maar een recept voor een lazy cook, voorzichtig beginnen he ;-). Het recept is van Myriam van [Once upon a tart](#). Zeer geslaagd, de schaal was in een mum van tijd leeg.

Om je bord schoon te vegen heb je knapperig vers brood nodig. Dat staat wat netter dan aflikken toch?

Stokbrood met gedroogde tomaten, basilicum en kaas

- 5 gram droge gist
- 280 gram water, lauwwarm
- 1 theelepel gerstemoutsiroop (malt syrup) of suiker
- 1 eetlepel olie uit het potje gedroogde tomaten
- 200 gram semolina
- 250 gram tarwebloem
- 8 gram zout
- 45 gram vers geraspte Parmezaanse kaas
- 35 gram gedroogde tomaten op olie
- 6 gram verse basilicumblaadjes, in reepjes
- versgemalen peper

Los de gist en de gerstemoutsiroop (of suiker) op in het lauwwarme water, laat $\pm$ 10 minuten staan. Voeg de semolina toe en laat afgedekt 20 minuten staan. Voeg dan de in stukjes gesneden gedroogde tomaat, de reepjes basilicum, Parmezaanse kaas, een paar draaien uit de molen peper en de helft van de bloem toe. Kneed met de kneedhaak en voeg geleidelijk de rest van de bloem en als laatste het zout toe. In $\pm$ 10 minuten op stand 2 tot een soepel deeg kneden dat van de wanden loslaat. Overdoen in licht met olie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Afdekken en op kamertemperatuur in $\pm$ 60 minuten tot dubbel volume laten rijzen.



Op licht ingevette werkplek storten, deeg in 2 stukken verdelen en van ieder stuk een bol maken. Laat deze afgedekt 10 minuten liggen. Vorm er vervolgens een [batard](#) van, laat weer 10 minuten liggen. Rol dan het deeg langzaam uit tot de gewenste lengte. Op bakpapier op een pizzaschep, bakplaat of in stokbroodvorm leggen en in ongeveer 60 minuten tot bijna dubbel volume laten rijzen.

Verwarm de oven 30 - 45 minuten voor het einde van de rijstijd voor op 220 °C. Verwarm een pizzasteen mee. Zet de laatste 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem van de oven. Heb je geen pizzasteen dan kan je de broden ook op een gewone bakplaat bakken.

Snijd de gerezen broden met een scherp mes of scheermesje in. Schuif de stokbroden op de pizzasteen, giet 1/4 liter kokend water in de braadslede en sluit direct de deur. Trek na 15 minuten het bakpapier onder de stokbroden vandaan, haal de braadslede weg en draai de broden eventueel zodat ze gelijkmatig bruin worden. In ± 25 minuten gaar en bruin bakken.

Af laten koelen op een rooster. Kunnen goed ingevroren worden.



Eet smakelijk!