

Broodjes Feta & Tomaat



EEN MEDITERRAAN CULINAIR ATELIER

Mise en Place: De Vulling & Afwerking



Kaas: 150g feta



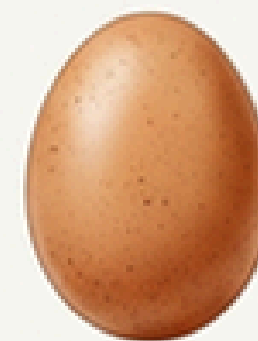
Groente: 70g half
zongedroogde
tomaten



Aromaten: 2 teentjes
knoflook & oregano



Kruiding: Peper
van de molen



Afwerking: 1 ei

Mise en Place: Het Deeg



Vloeistof:
240g volle melk
(kamertemperatuur)



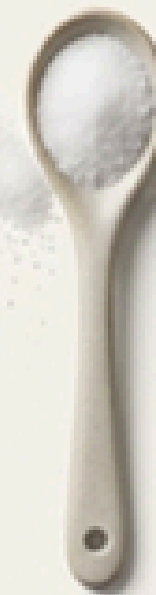
Rijsmiddel:
30g verse gist



Basis:
400g bloem



Vetstof:
15g boter



Smaak:
7g zout

Fase 1: De Basis

Kneyfair en ontwikkelen

Maak een soepel brooddeeg van de melk, gist, bloem, boter en zout.



Stand 1: Mengen

0 - 5 min

Stand 2: Kneden (Glutenontwikkeling)

5 - 10 min

Fase 2: Het Rijzen

“Geduld is een ingrediënt.”

1. Dek de kom af (voorkom uitdroging).
2. Laat het deeg 1 uur rusten.
3. Laat het deeg 1 uur rusten.
3. Zorg voor kamertemperatuur.



Fase 3: Het Smaakpalet

Terwijl het deeg rust, bereiden we de vulling.

Snijden



Hak de knoflook en oregano fijn.
Halveer de tomaatjes.

Mengen



Verkruimel de feta en meng dit goed
met de tomaten, knoflook en oregano.

Kruiden



Voeg peper van de molen toe naar
smaak.

Fase 4: Portioneren

Doorslaan



Sla de lucht uit het gerezen deeg.

Verdelen



Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken.

Vormen



Rol elk stuk uit tot een plak van ongeveer 12 cm doorsnee.

Fase 5: De Vouwtechniek



A. Verdeel de vulling
(laat 1/3 vrij).



B. Vouw deeg deels
over vulling.



C. Snijd het vrije deel
in stroken.



D. Vouw stroken over
het gevulde deel.

Fase 6: De Afwerking



Op de plaat

Schik de gevormde broodjes op een bakplaat bekleed met bakpapier.



De Glans

Klop het ei los en bestrijk de broodjes hiermee. Dit zorgt voor een goudbruine korst.

Fase 6: De Afwerking



Op de plaat

Schik de gevormde broodjes op een bakplaat bekleed met bakpapier.



De Glans

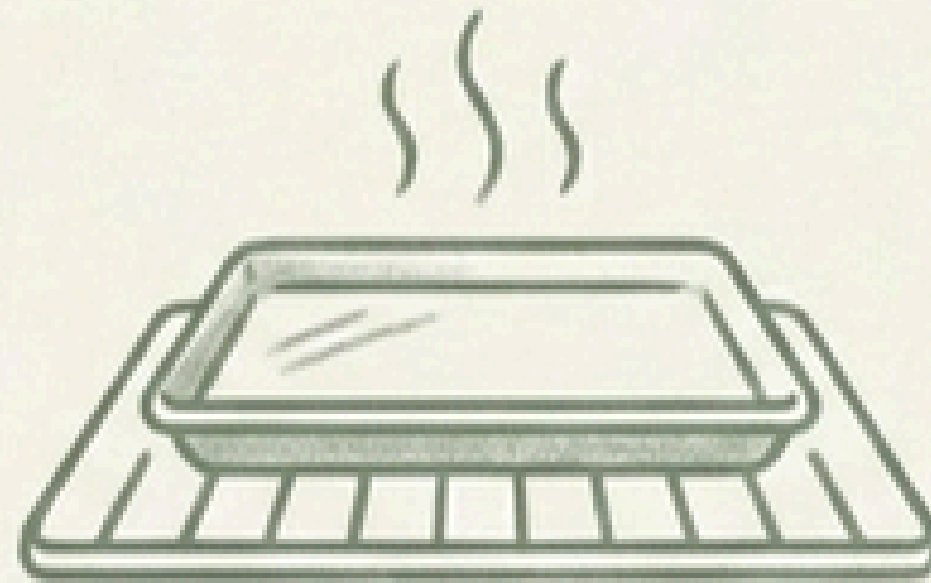
Klop het ei los en bestrijk de broodjes hiermee. Dit zorgt voor een goudbruine korst.

Fase 7: Het Bakproces

210°C



Temperatuur
(Voorverwarmd)



15 min



Baktijd

Het Resultaat



Goudbruin gebakken, met een zachte kern van gesmolten feta en zoete tomaat.

Serveer warm als bijgerecht of luxe snack.

Samenvatting

Deeg: 240g melk, 30g gist, 400g bloem, 15g boter, 7g zout. (10 min kneden).

Rijzen: 1 uur op kamertemperatuur.

Vulling: 150g feta, 70g tomaat, knoflook, oregano, peper.

Vormen: 12cm plakjes, 2/3 vullen, 1/3 insnijden en vlechten.

Bakken: 15 min op 210°C.

Bronvermelding

Gebaseerd op 'Broodjes gevuld met feta en tomaatjes
/ Kleine gerechten'.

Gepubliceerd op Appetijt, 25 april 2023.

