

Broodjes van de bakplaat

Klein luchtig flatbread
van de bakplaat
(plancha, teppanyaki)



Ingrediënten

- 170 gram water
- 10 gram verse gist
- 300 gram bloem (00)
- 3 gram zout
- 10 gram zonnebloemolie



Bereiding (1)

- Meng de ingrediënten en kneed een deeg tot het soepel en elastisch aanvoelt. Je moet van een stukje deeg dat je met twee handen uitrekt een dun vliesje kunnen vormen zonder dat het breekt.
- Laat 1 uur afgedekt rijzen.
- Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken.
- Bol de deegstukjes strak op en laat onder plasticfolie en een keukendoek 15 minuten rusten.



Bereiding (2)

- Druk de deegbolletjes plat en maak er mooie ronde plakken van.
- Verwarm de bakplaat (3/4 tot hoog).
- Strijk de bovenzijde van het deeg licht in met olijfolie en laat nog 5 minuten rusten.
- Leg de plakken deeg met de geoliede zijde op de bakplaat en strijk nu de andere zijde (die nu naar boven gekeerd is) ook licht in met olijfolie.
- Draai de plakken flatbread regelmatig om. Het hele bakproces duurt ongeveer 20 minuten maar is afhankelijk van de capaciteit van je bakplaat.
- Je kunt de dit flatbread ook in de oven bakken op 210 graden, dan duurt het ongeveer 12 minuten, na 6 minuten de broodjes omdraaien.