

Italiaanse bollen

Porties: 4 • Bereidingstijd: 120 min • Totaaltijd: 120 min • Niveau: Moeilijk • Categorie: Brood

Italiaanse bollen is een recept uit de categorie Brood.

Ingrediënten

- **500 g** bloem
- **10 g** gist
- **25 g** suiker
- **8 g** zout
- **5 g** rozemarijn
- **3 g** tijm
- **10 g** pesto
- **50 ml** olijfolie
- **275 ml** lauwarm water
- **10 ml** olijfolie
- griesmeel

Bereidingswijze

- 1 Voeg de bloem, gist, suiker, zout, rozemarijn, tijm, pesto, olijfolie in een kom. Voeg het warme water een beetje bij beetje toe. Kneed het deeg zo'n 10 tot 15 minuten samen.
- 2 Voeg op het eind 10 ml olijfolie toe en kneed het samen voor een minuut. Dek het deeg af en laat het op een warme plek rijzen voor een uur of tot het deeg in omvang is verdubbeld.
- 3 Stort het deeg op een ingevette werkplek en verdeel het deeg in 8 stukken (110 gr per stuk ongeveer). Vorm er bollen van. Dep het bolletje in de griesmeel. Leg het op een bakpapier beklede bakplaat.
- 4 Laat de broodjes rijzen voor een half uur.
- 5 Leg het in een voorverwarmde oven op 200 Graden voor zo'n 15 tot 18 minuten.
- 6 Dek de broodjes direct af met een theedoek als ze uit de oven komen.
- 7 Vul het broodje met de Italiaanse burger.
- 8 Suiker kun je weglaten.
- 9 Je kunt de bol ook eerst deppen in water en dan in de griesmeel.\

Toegevoegd door Matthieu