



© Ferrero, 2017

HAVERMOUTBROOD MET BLAUWE BESSEN EN NUTELLA®

Pizza / Sandwich | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 30 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Aantal: 8 porties om te delen

Portie: 1 stuk

INGREDIËNTEN

- 1 ovaalvormig platbrood, 30 x 13 cm
- 170 gr. gekookte haverhout
- 220 gr. blauwe bessen
- 170 gr. Nutella

WERKWIJZE

Doe bloem, zout, suiker en gist in een mengkom. Meng het water met de olie. Voeg de vloeibare ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en mix op matige snelheid tot je een glad deeg krijgt.

Bedek de mengkom met huishoudfolie en laat op een warme plaats rusten tot het deeg verdubbeld is in volume.

Leg het gerezen deeg op een lichtjes met bloem bestrooid oppervlak. Verdeel het deeg in acht gelijke stukken en maak rondjes. Bedek deze met een vochtige doek en laat gedurende 10 minuten rusten. Rol het deeg uit in dunne, platte cirkels, met ongeveer 20 cm diameter.

Warm de oven voor op 245 °C. Bak de platbroden gedurende een 5-tal minuten per twee op een voorverwarmde bakplaat of steen tot ze luchtig en goudbruin zijn. Herhaal voor de overige broden.