



© Ferrero, 2017

TOMATENTRAMEZZINI MET NUTELLA®

Pizza / Sandwich | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Ong. 30 porties

1 portie: 2 stuks

INGREDIËNTEN

- 660 g 00 tarwebloem
- 15 g droge gist
- 7 g zout
- 260 g melk
- 85 g tomatenpuree
- 7 g kristalsuiker
- 100 g boter
- 30 kerstomaten
- 600 g Nutella®

WERKWIJZE

Mix alle ingrediënten (behalve de kerstomaten en Nutella®) in de keukenrobot en voeg als laatste de boter op kamertemperatuur toe. Laat het mengsel, zodra het glad is, afgedekt met een doek rusten gedurende ong. 20 minuten.

Vet de speciale bakvormen in met de boter, verdeel het deeg in drie gelijke delen en doe het in de bakvormen. Dek de bakvormen af en laat het deeg rijzen in een rijskamer op een temperatuur van ong. 28°C tot het verdriedubbeld is in volume.

Bak ze gedurende ong. 45 minuten in een op 160°C voorverwarmde oven. Verwijder het deksel zodra ze gaar zijn, ontvorm en laat afkoelen.

Maak sneetjes van ongeveer 1,5 cm dik en snij die in driehoekjes met zijden van 6 cm. Smeer 5 g Nutella® op het eerste driehoekje, bedek met het tweede driehoekje en herhaal nogmaals. Prik met een tandenstoker het kerstomaatje vast.