



© Ferrero, 2017

APPELCRUMBLEBROOD MET NUTELLA®

Pizza / Sandwich | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Aantal: 8 porties om te delen

Portie: 1 portie

INGREDIËNTEN

- 1 ovaalvormig platbrood, 30 x 12,5 cm
- 4 middelgrote appelen
- 100 gr. tarwebloem
- 4 gr. zout
- 40 gr. suiker
- 90 gr. ongezoeten boter
- 170 gr. Nutella

BEREIDING

Schil de appelsen en snij ze in schijfjes. Zet opzij. Meng de bloem, suiker, zout met de boter tot een mengsel voor de crumble. Stoof de appelschijfjes in wat boter en laat ze karamelliseren. Haal ze van het vuur en laat afkoelen. Leg de appelsen op het platbrood en bedek ze met het crumblemengsel. Bak het geheel gedurende 20 minuten op 180 °C tot het goudbruin is. Snij het platbrood in 8 porties en je hebt een heerlijk dessert om te delen. Decoreer met Nutella®. Serveertip: geef er een bolletje roomijs bij.

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.