

# Voorgerecht

- **Bruschetta al Pomodoro**

Traditionele Italiaanse bruschetta met vers gesneden tomaten, basilicum, knoflook, en een vleugje olijfolie op krokant gegrild (en vers gebakken) brood.

## Ciabatta maken

### Ingrediënten:

- 1000 g bloem (type 00 of patentbloem)
- 800 ml water (kamertemperatuur)
- 20 g zout
- 20 g droge gist (of 30 g verse gist)
- 40 ml olijfolie
- 10 g suiker

### Vorbereidingstijd:

- **Rijstijd:** 2-3 uur (verdeeld over 2 keer)
- **Baktijd:** 20-25 minuten

### Stappen:

#### 1. Deeg Vorbereiden:

- In een grote kom, meng de bloem met de suiker en het zout.
- Voeg de droge gist toe (of de verse gist opgelost in een beetje warm water) en meng door elkaar.
- Voeg langzaam het water toe terwijl je continu roert, bij voorkeur met een houten lepel of een mixer met deeghaken.
- Voeg de olijfolie toe en blijf mixen tot het deeg samenkomt. Het deeg zal **vrij nat** en plakkerig zijn, dit is normaal voor ciabatta.

## 2. Het Deeg Kneden:

- Knead het deeg met een mixer (op lage snelheid) of met de hand voor ongeveer 10-15 minuten. Het deeg moet elastisch en zacht worden. Het blijft enigszins plakkerig, maar dat is gewenst voor het luchtige karakter van ciabatta.

## 3. Eerste Rijs:

- Vet een grote kom licht in met olijfolie en leg het deeg erin.
- Dek de kom af met een vochtige doek of plasticfolie en laat het deeg op een warme plaats rijzen totdat het in volume verdubbeld is, ongeveer 1,5 tot 2 uur.

## 4. Vormen van de Broden:

- Bestuif een werkblad royaal met bloem. Stort het deeg voorzichtig op het werkblad zonder het te hard te duwen (om de lucht erin te behouden).
- Verdeel het deeg in **drie gelijke delen**. Vorm elk deel tot een ruwe rechthoekige vorm. Je hoeft het niet te kneden, maar enkel te rekken en vouwen.
- Leg de stukken deeg op een bakplaat met bakpapier en bestuif ze licht met bloem. Dek ze losjes af met een doek of plasticfolie.

## 5. Tweede Rijs:

- Laat de broden nogmaals rijzen voor **30-40 minuten** tot ze bijna verdubbeld zijn.

## 6. Bakken:

- Verwarm de oven voor op **220°C** (bij voorkeur met een baksteen of pizzasteen erin).
- Zet een ovenschaal met heet water op de bodem van de oven voor stoom, dit zorgt voor een knapperige korst.
- Bak de ciabatta broden in het midden van de oven voor ongeveer **20-25 minuten** of tot ze goudbruin zijn. Ze moeten hol klinken wanneer je erop klopt.

## 7. Afkoelen:

- Haal de broden uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster voordat je ze aansnijdt.

### • Bruschetta al Pomodoro

#### Ingrediënten:

- 1200 g tomaten
- 24 blaadjes Basilicum
- 5 teentjes knoflook
- Olijfolie, oregano, peper en zout

Was de tomaten Snij de tomaten in blokjes en doe deze in een kom. Was de basilicum blaadjes en dep ze daarna droog Voeg de basilicum blaadjes toe aan de tomatenblokjes. Snij de knoflook fijn en voeg het toe aan het mengsel. Breng het geheel op smaak met een snufje oregano, zout, peper en olie Meng het geheel goed door (en laat het eventueel 30 minuten op smaak komen, dit is optioneel) Snijd het brood in sneetjes Verwarm de sneetjes brood in een grill, totdat ze aan beide kanten geroosterd zijn. Wrijf dan met een halve teen knoflook het geroosterde brood in, dit geeft een subtiele knoflook smaak aan het brood. Verdeel de tomaat en basilicum over de sneetjes brood Breng de belegde broodjes op smaak met een scheutje olie.

### • Antipasto Misto

Een heerlijke selectie van Italiaanse olijven, prosciutto, en

andere fijne vleeswaren, geserveerd met een assortiment van Italiaanse kazen.