**BBQ Plukbrood:**

Ingrediënten:

* 500 gram bloem
* 8 gram zout
* 100 gram desem (te vervangen door 50 gr bloem en 50 gram water)
* 5 gram droge gist
* 2,5 gram Italiaanse kruiden
* 250 gram water
* Bijwassen: 25 gram water (toevoegen als je deeg al ontwikkeld is)

Werkwijze:

Kneed van alle ingrediënten een stevig maar soepel deeg. Als je met de hand gaat kneden, doe dat dan zeker een kwartier lang! Dit lijkt misschien overdreven maar als je een goed eindresultaat wil bereiken is lang en stevig kneden heel belangrijk!

Na het kneden laat je het deeg ongeveer 60 minuten rijzen. Hierna rol je het deeg lang en laat het daarna dan weer even afgedekt rusten voor +/- 20 minuten.

Intussen kan je dan een mengsel maken van:

50 gram pesto

75 gram geraspte kaas (tip, neem jong of jong belegen, dat smelt mooier)

50 gram olijfolie

Neem het deeg er weer bij en druk het een klein beetje plat. Hierna kan je het pesto-kaas-olijfolie mengsel er over verdelen.

Neem nu een deegsteker of een mes en snij het deeg in dobbelsteentjes van ca 2 cm. Weeg ze af op ca 300 gram en doe ze in aluminiumfolie bbq bakjes.

Afgedekt nog ca. 40 minuten laten narijzen en voordat ze de oven in gaan nog wat extra kaas er overheen strooien.

Bakken op ca 230 graden met stoom voor 20-25 minuten.

Stoom creëer je eenvoudig door een braadslede of metalen bakje mee voor te verwarmen en daarop wat koud water te gieten zodra het brood de oven in gaat.