

PESTO-MOZZARELLA-ROL

Er passeerden al een paar zomerse dagen en volgens het weeroverzicht zijn er nog véle mooie en warme dagen in het vooruitzicht.

Zo van die dagen dat je eigenlijk 's avonds vooral koude groentjes wil eten met een dipsausje, eventueel met een schelletje gerookte zalm erbij ...

Dat is prima voor volwassenen, maar de onverzadigbare magen van onze puberjongens geraken daarmee niet gevuld...

Wel, het volgende recept is eigenlijk zeer eenvoudig.

Overheerlijk als het vers uit de oven komt (ja, ook op snikhete dagen blijft er hier geen kruimeltje van over!) en àls ze toch wat minder eetlust hebben, is het nog heerlijk voor in de brooddoos!

INGREDIENTEN voor een gezin van 7 (waaronder twee stevige pubers):

- 40 gram verse gist
- 60 gram boter
- 1 eitje (eventueel nog eentje extra voor de afwerking)
- 30 gram suiker
- 500 gram bloem (hou wat reserve voor als het deeg te vochtig blijft)
- 10 gram zout
- 220 ml melk (mag lauw zijn, mag volle zijn, is niet zo belangrijk)
- potje pesto (je kan die zelf maken, maar mijn basilicum is nog niet groot genoeg)
- zakje geraspte mozzarella
- pijnboompitten





Stap 1: Los de gist op in de melk.

Stap 2: Meng de bloem, boter, melk (met gist), zout, suiker en een eitje tot een mooie, zachte, gladde bol deeg.

Stap 3: Rol het deeg uit, zo dun als je kan.

Stap 4: Bestrijk het volledige oppervlak met pesto (ik gebruik bijna het ganse potje of helemaal).

Stap 5: Bestrooi het gehele oppervlak met geraspte kaas.

Stap 6: Rol voorzichtig op en snij in schijfjes.

Stap 7: Leg de schijfjes op een bakfolie op een bakplaat en laat ongeveer 1u rijzen (je kan ondertussen groentjes kuisen, omeletten bakken of in de tuin werken).

Stap 8: Bestrijk de bovenkanten met een opgeklopt ei en strooi er eventueel wat pijnboompitjes overheen.

Stap 9: Zet de oven op 220°C en bak ongeveer 15 minuutjes af.

Tip! Wij eten het vaak met een stevige omelet erbij. Je kan ook nog gebakken spekjes erbij strooien, ook schijfjes paprika passen hier heerlijk tussen!

Ann Van der Flaas

