

ITALIAANS KOKEN HERFST/WINTER - LES 15- Ligurië

2. Broodstengels met Parmaham (*Grissini con prosciutto di Parma*)



Ingrediënten (nodig voor een 30-tal broodstengels)

G rissini

- 10 g verse gist
- 1 koffielepel suiker
- 1,6 dl lauwater
- 300 g pizzabloem 00
- 30 g olijfolie
- 8 g zout
- 1 koffielepel gedroogde basilicum
- witte sesamzaadjes
- griesmeel
- olijfolie

Tapenade van ricotta en zongedroogde tomaten

- 150 g ricotta
- 100 g zongedroogde tomaten
- 1 el olijfolie
- ½ teentje look
- 1 eetlepel citroensap
- peper en zout

Afwerking

- sneetjes Parmaham

A. Mis - en - place/voorbereiding

1. Grissini:

- Weegde bloem af.
- Weeg het zout af.
- Weeg de gist af.
- Weeg de olijfolie af.
- Meet het water af.

2. Tapenade van ricotta en zongedroogde tomaten:

- Pel het teentje look en snijd het in de helft.
- Pers 1/2 citroen uit.
- Weeg de ricotta af.
- Weeg de zongedroogde tomaten af.
- Snijd de zongedroogde tomaten in grove stukken.

3. Afwerking:

- Snijd de sneetjes ham in de lengte in de helft.

B. Bereiding

1. Grissini:

- Los de gist op in ¼ van het lauwater samen met 1 koffielepel suiker en laat een 5-tal minuutjes staan. Dit om de gist te activeren.
- Los het zout op in het resterende lauwater en meng met de olie.
- Doe de bloem en gedroogde basilicum in een kom en meng. Maak een kuiltje in de bloem.

- Doe nu het water met de gist in het kuiltje en meng voorzichtig met een vork door de bloem tot het

water is opgenomen.

- Meng vervolgens het resterende water met zout en olie.
- Meng en kneed tot een soepel brooddeeg.

Leg een vel bakpapier op een grote plank en bestrooi lichtjes met griesmeel.

- Leg het deeg op de plank en vorm een vlakke rechthoek van het deeg.



- Bestrijk het met olijfolie, bestrooi het lichtjes met griesmeel en dek losjes af met plasticfolie.

- Laat het een 45 min à 1 uur rijzen op kamertemperatuur.

- Verwarm de oven voor op 200°C.

Kisp - Italiaans Koken Herfst/ Winter 2021 - 2022 - Valérie Ver Eecke

