Borrelbrood met olijven

Ingrediënten

700 g (gram) Koopmans Kristalbloem
350 ml Water
7 g (gram) Dr. Oetker Gist
20 g (gram) Olijfolie
10 g (gram) Zout
Olijven
Zongedroogde tomaatjes

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Mengkom
Bakplaat met bakpapier
Snijplank
Deegroller

1. Voorbereiden

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed tot een samenhangend deeg. Kneed daarna verder tot een elastisch deeg. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Het deeg is goed wanneer je van een stukje van het deeg een vliesje kunt trekken.

Laat het deeg 20 minuten rijzen onder een vochtige theedoek.

2. Brooddeeg decoreren

Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg langwerpig uit. Leg de deegplakken op een bakplaat en laat het deeg voor ongeveer 1 uur rijzen.

3. Bak het borrelbrood

Verwarm de oven voor op **220 graden** (heteluchtoven), **240 graden** (elektrisch) of **stand 5** (gasoven).

Bestrijk het deeg royaal met olijfolie, druk het deeg met vingertoppen in en decoreer het deeg met olijven, zongedroogde tomaten of andere dingen die je lekker vindt.

Zet de temperatuur van de oven terug naar **200 graden** (heteluchtoven/elektrisch) of **stand 4** (gasoven) en bak de broden af in 20-25 minuten.

Laat de broden afkoelen op een rooster.