

Ingrediënten

1 Pakje(s) Koopmans Wit brood
300 ml Water (lauwwarm)
30 g (gram) Roomboter (gesmolten)
100 g (gram) Parmezaanse kaas
120 g (gram) Pesto

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Mengkom
Maatbeker
Deegroller
Rasp
Cakevorm 30 cm

1. Bereiding

Vet het cakeblik in met boter of bakspray

2. Breekbrood maken

Doe de broodmix in een beslagkom (houd eventueel één afgestreken eetlepel mix achter voor decoratie) en voeg het **water (300 ml 38-40 °C)** toe.

Kneed het geheel in circa 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg.

Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, **10 minuten rijzen** bij kamertemperatuur.

Rol met een deegroller het deeg uit tot een plak van ongeveer 30x40 cm en bestrijk het deeg met de gesmolten boter. Bestrijk daarna het deeg met de groene pesto en bestrooi het deeg daarna met geraspte Parmezaanse kaas.

Zet het cakeblik **rechttop**. Snijd met de pizzasnijder rechthoekjes van ongeveer 7x10 cm en stapel deze op elkaar in het cakeblik tot het vol is.

Leg een theedoek over het brood en laat het deeg 45 minuten narijzen.

3. Breekbrood bakken

Verwarm ondertussen in ca. 15 minuten de oven voor: **200 graden** (hete lucht) **220 graden** (elektrische oven) **stand 4** (gasoven) de bakplaat met bakpapier.

Bak het breekbrood met pesto onder in de oven in circa **25 minuten** gaar en bruin.