Kruidige broodknopen

Ingrediënten

4 takje(s) Rozemarijn
500 Pak Koopmans Volkorenbrood
1 Zakje(s) Dr. Oetker Gist
300 ml Water (handwarm)
3 tl (theelepels) Oregano
0.5 tl (theelepels) Knoflookpoeder
50 ml Olijfolie
handje(s) Bloem
100 g (gram) Mozzarella
50 g (gram) Parmezaanse kaas
snufje Zout
snufje Zeezout (grofgemalen)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Mixer met deeghaken
Huishoudfolie
Mes

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven. Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.

2. Gekruid volkorendeeg maken

Hak de verse **rozemarijn (4 takjes)** fijn. Weeg **Molen de Hoop Tarwebroodmix (500 g)** af en voeg in een mengkom **1 zakje gist** en **handwarm water (300 ml)** 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. Voeg hierna de helft van de **rozemarijn** en wat **oregano (1.5 tl)** toe en kneed nogmaals goed door, eventueel met je handen. Dek de kom af met een schone theedoek of wat huishoudfolie en laat nog eens 45 minuten narijzen.

3. Brooddeeg vullen en knopen

Verwarm de oven voor (elektrisch: 220°C / hetelucht: 200°C).

Meng een scheut **olijfolie (50 ml)** met nog wat gedroogde **oregano (1.5 tl)**, de resterende **rozemarijn** en **knoflookpoeder (0.5 tl)**. Strooi een beetje **bloem (handje)** op het aanrecht. Rol met behulp van een deegroller het deeg uit tot een langwerpige plak. Bestrijk de bovenste helft van het uitgerolde deeg met de kruidenolie, strooi de **mozzarella (100 g)** en **Parmezaanse kaas (50 g)** erover, een **snuf zout** en vouw de onderste gedeelte van de plak deeg eroverheen en duw zachtjes aan. Snijd met een mes of een pizzasnijder dunne reepjes over de breedte van de plak deeg van ongeveer 2 cm breed. Pak één deegsliert op met de beide uiteinde tussen duimen en wijsvinger. Maak met een hand een draaiende beweging, zodat er een gedraaide sliert ontstaat. Leg vervolgens losjes een knoop in de gedraaide sliert. Duw de uiteindes zachtjes aan en leg op een bakplaat met bakpapier. Herhaal deze stap met de overige slierten.

4. Bak de broodknopen

Strooi grof **zeezout (snufje)** over de deegknopen en bak in de oven op de aangegeven temperatuur in 15 tot 20 minuten gaar en goudbruin.

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven. Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.

2. Gekruid volkorendeeg maken

Hak de verse **rozemarijn (4 takjes)** fijn. Weeg **Molen de Hoop Tarwebroodmix (500 g)** af en voeg in een mengkom **1 zakje gist** en **handwarm water (300 ml)** 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. Voeg hierna de helft van de **rozemarijn** en wat **oregano (1.5 tl)** toe en kneed nogmaals goed door, eventueel met je handen. Dek de kom af met een schone theedoek of wat huishoudfolie en laat nog eens 45 minuten narijzen.

3. Brooddeeg vullen en knopen

Verwarm de oven voor (elektrisch: 220°C / hetelucht: 200°C).

Meng een scheut **olijfolie (50 ml)** met nog wat gedroogde **oregano (1.5 tl)**, de resterende **rozemarijn** en **knoflookpoeder (0.5 tl)**. Strooi een beetje **bloem (handje)** op het aanrecht. Rol met behulp van een deegroller het deeg uit tot een langwerpige plak. Bestrijk de bovenste helft van het uitgerolde deeg met de kruidenolie, strooi de **mozzarella (100 g)** en **Parmezaanse kaas (50 g)** erover, een **snuf zout** en vouw de onderste gedeelte van de plak deeg eroverheen en duw zachtjes aan. Snijd met een mes of een pizzasnijder dunne reepjes over de breedte van de plak deeg van ongeveer 2 cm breed. Pak één deegsliert op met de beide uiteinde tussen duimen en wijsvinger. Maak met een hand een draaiende beweging, zodat er een gedraaide sliert ontstaat. Leg vervolgens losjes een knoop in de gedraaide sliert. Duw de uiteindes zachtjes aan en leg op een bakplaat met bakpapier. Herhaal deze stap met de overige slierten.

4. Bak de broodknopen

Strooi grof **zeezout (snufje)** over de deegknopen en bak in de oven op de aangegeven temperatuur in 15 tot 20 minuten gaar en goudbruin.