Pizzabroodjes met salami

Ingrediënten

500 g (gram) Patentbloem (bijv. Koopmans)
7 g (gram) Dr. Oetker Gist
1 tl (theelepels) Zout
1 tl (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
45 ml Olijfolie
320 ml Water (lauwwarm)
0.5 Blik(ken) Tomatenblokjes
10 plakjes Salami
125 g (gram) Geraspte kaas
Oregano
1 snufje Zout
Peper

Keukenspullen

Kom
Mixer met deeghaken
Ronde uitsteker (of glas) ca. 12 cm
Deegroller

1. Deeg bereiden

Meng in een kom de **patentbloem (500 g), zout (1 tl), suiker (1 tl), gist (7 g), olijfolie (45 ml) en het water (320 ml)** tot een samenhangend deeg. Kneed minimaal 15 minuten. Het deeg is goed wanneer er een vliesje van het deeg getrokken kan worden. Maak van het deeg een mooie gladde bol. Laat deze bol 20 minuten rijzen onder een vochtige theedoek.

Verdeel vervolgens het deeg in 10 stukken van ca. 80 gram. Maak van de stukken bolletjes. Laat deze bolletjes opnieuw rijzen onder een vochtige theedoek, deze keer voor 30 minuten.

2. Pizzabroodjes bekleden

Doe de helft van het **blikje tomatenblokjes (0.5)** in een kom. Breng deze op smaak met **zout**, **peper** en een theelepel **oregano**. Snijd de **salamiplakken (10 plakken)** kleiner of steek er kleine rondjes uit.

Rol of duw de deegbolletjes plat naar boven en naar beneden, zo ontstaat er een ovaal. De broodjes moeten ongeveer 1 centimeter dik worden.

Schep op ieder broodje een eetlepel tomatenblokjes. Verdeel het over het broodje, maar houd 1 cm van de rand vrij. Bestrooi de broodjes met **geraspte kaas**. Verdeel de salami over de broodjes en bestrooi nogmaals met een beetje geraspte kaas. Strooi als laatste wat oregano over de broodjes.

3. Pizzabroodjes bakken

Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg de pizzabroodjes hierop. Laat 3 à 4 centimeter ruimte vrij tussen de broodjes. Laat vervolgens de broodjes nog een half uur rijzen (zonder theedoek).

Verwarm ondertussen de oven voor op 220 graden.

Bak de broodjes in 12-15 minuten goudbruin. Zodra de broodjes uit de oven komen, laat je ze nog even afkoelen op een rooster. Eet smakelijk!

> Baktips brood bakken
>
> Meer weten over brood? Bekijk dan ons artikel: Baktips brood bakken.