

Gestoomde Pesto Broodjes in de MicroGourmet

Ingrediënten

250 gr tarwemeel
½ blokje gist of ½ zakje gist (Dr. Oetker)
1 theelepel suiker
1 theelepel zout
120 ml lauwe melk
4 eetlepels pesto Genovese

Tupperware Producten

Mixerkom
101° MicroGourmet
101° MicroGourmet Stoompotjes

BEREIDING:

- Ⓢ Zeef het meel boven de **Mixerkom** en meng het met het gist, de suiker en het zout.
- Ⓢ Voeg vervolgens de lauwe melk en de pesto toe.
- Ⓢ Kneed tot een soepel deeg totdat het niet meer aan de randen blijft zitten. Blijft het deeg te zacht, voeg dan nog een beetje meel toe.
- Ⓢ Zet het deeg vervolgens met deksel weg op een warme plek. Laat het deeg rijzen (60 tot 90 min)
- Ⓢ Verdeel het deeg in de 8 licht ingevette **101° MicroGourmet Stoompotjes**. (Let op: voor ¾ het deeg gaan nog rijzen)
- Ⓢ Zet de stoompotjes in de Stoommand van de **101° MicroGourmet**. Vul het waterreservoir met 400ml water en zet de MicroGourmet in de magnetron voor 20 minuten op 800W. Laat vervolgens 5 minuten staan.

TIP:

- Ⓢ Heerlijk bij een voorgerecht of soep. Decoreer met een basilicumblaadje en serveer met een beetje boter.
- Ⓢ Maak het deeg een dag voor je Kookstudio en laat het rijzen in je koelkast (gaat langzamer).

Eet smakelijk!

Tine Monserez

tinetupperware@outlook.com