

# TAPENADEBROOD



Bereidingstijd  
10 min



200 °C  
30 min



Rijzen  
60 min

## Ingrediënten voor 1 brood

- 400 g bloem
- 20 g verse gist
- 3 eetlepels tapenade
- 2 eetlepels olijfolie
- 300 ml lauw water
- 5 g zout
- 5 g suiker
- scheutje zonnebloemolie

1. Doe de bloem in de **Superkom**. Sluit de kom, ontluicht deze en schud deze even flink, zodat alle klontjes eruit zijn.
2. Dan de gistoplossing maken door de verse gist, de suiker en wat van het lauwe water in de **Shaker 600 ml** te doen, afsluiten en goed te shaken tot de gist is opgelost. Dop eraf halen en laten staan tot de hoeveelheid verdubbeld is.
3. Maak een kuiltje in de bloem en strooi het zout langs de wand van de kom. Giet de olie, het lauwe water, de tapenade en de gistoplossing in het kuiltje. Sluit de kom en ontluicht deze. Schudt de kom nu eerst flink horizontaal en dan verticaal. Open de kom en schraap met de **Silicone Spatel** even alle deeg bij elkaar. Sluit de kom, ontluicht en plaats deze in een bak met warm water. Laat de kom daarin staan tot het deksel eraf springt. Dit zal meestal na een half uur zijn.
4. Kneedt het deeg nog wat na op de **Deegblad Antislip**. Vet de **UltraPro 2 l** in met de zonnebloemolie. Leg het deeg erin, plaats het deksel erop en laat nog een half uur rijzen.
5. Verwarm de oven voor op 200 graden. Schuif de schaal zonder deksel in het midden van de voorverwarmde oven en bak in 30 minuten gaar en mooi bruin. Bestrijk met het **Siliconen Brostel** het brood na 20 minuten bakken met wat olie.