

Basis brooddeeg

- 500 gram bloem.
- 300 gram water.
- 10 gram zout.
- 7 gram gist.

Kneed alle ingrediënten door elkaar totdat je een soepel deeg hebt.

Zet het deeg warm weg en dek het goed af zodat het kan rijzen.

Deze basisdeeg kun je gebruiken om broodjes van te maken. Het is ook prima geschikt als pizzabodem.

Focaccia

- 500 gram bloem
- 10 gram zout
- 10 gram gist
- 300 milliliter lauwwarm water
- 1 teen knoflook
- Rozemarijn of andere kruiden
- 50 milliliter olijfolie
- Grof zeezout

Bloem, zout, gist, water ongeveer 10 minuten kneden. Laat deze ongeveer 30 tot 45 minuten rijzen. Doe het deeg op een ingevette bakplaat en druk het plat met je vingers.

Meng de knoflook, olijfolie en rozemarijn en smeer dit uit over het deeg.

Laat het deeg nog 30 minuten rijzen. Besprenkel als laatste de focaccia met zeezout en bak deze af op 220 graden. Baktijd is ongeveer 20 minuten.

Tortilla

- 500 gram bloem.
- 1 ½ theelepel zout.
- 2 theelepels bakpoeder.
- 60 gram gesmolten boter.
- 500 milliliter warm water.

Pita

- 2 theelepels droge gist.
- 1 theelepel suiker.
- 250 gram bloem.
- 180 milliliter water.
- 1 theelepel zout.
- 1 eetlepel olijfolie.

Naan

- 250 gram bloem.
- 2 theelepels suiker.
- 1 theelepel droge gist.
- ½ theelepel zout.
- 180 gram water.
- 2 eetlepels yoghurt.
- 2 eetlepels gesmolten boter of (olijf) olie.