



FLATBREAD

OLIJFOLIE | TOMAAT

Ingrediënten:

200 gr bloem
1 tl gedroogde gist
1 el olijfolie
120 ml lauw water
4 rijpe tomaten
1 bol knoflook
50 gr roomboter op kamertem-
peratuur
zout en peper
5 gr verse tijm

Benodigheden:

Kamado
pro set
teppanyaki plaat

Kamado set up:

indirecte hitte

VOORBEREIDING

Je begint met het toevoegen van de bloem, gist, olie en ½ theelepel zout in een grote kom. Voeg hierna water toe in de kom. Meng dit alles goed door elkaar met een spatel. Kneed het deeg met licht ingeoliede handen gedurende 5 minuten tot een zacht elastisch deeg. Doe dit op een licht met bloem bestoven werkvlak. Leg het deeg in een kom en laat het afgedekt 1-2 uur rijzen.

Laat je Kamado opwarmen tot 150 °C. Wanneer deze temperatuur is bereikt plaats je de pro set in de Kamado. Leg het hitte-schild onderin en leg op het hoogste level van de multilevel lift het standaard rooster. Voor dit recept werk je met indirecte hitte.

BEREIDING

Hierna wikkel je de knoflook in wat aluminiumfolie en leg je deze op het rooster voor ongeveer 45 minuten. Na 45 minuten haal je het vruchtvlees uit de knoflookbol en voeg je dit toe aan de

boter. Meng alles goed door en breng de boter op smaak met zout en peper.

Als het deeg klaar is met rijzen snijd het deeg in 4 stukken en dek het af met een theedoek.

Rol de deegballen uit tot cirkels van ongeveer 18 cm breed en ½ cm dik. Leg de broodjes op het rooster boven het hittedeksel op het hoogste level van de multilevel lift en bestrijk deze de laatste minuten met de knoflookboter en wat tijm. Bak de platte broodjes in 7-8 minuten goudbruin door en door gaar, op indirecte hitte.

Leg vervolgens de teppanyaki plaat op de Kamado Rooster de tomaten op de plaat tot ze beginnen te blaren. Hak hierna de geroosterde tomaten fijn. Verdeel de tomaten over het flatbread en strooi wat verse tijm over de broodjes.