

## HUISGEMAAKT KNOFLOOKBROOD MET OLIJVENTAPENADE



### INGREDIËNTEN

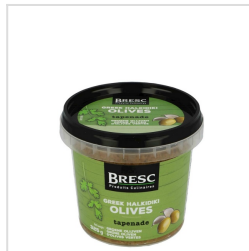
4 

- 30 g Bresc Smoked garlic puree
- 40 g Bresc Halkidiki olive tapenade
- 40 g Bresc Kalamata olive tapenade
- 1,2 kg Bloem
- 50 g Gist
- 6 dl Melk
- 1 st Ei
- 20 g Fleur de Sel
- Zout

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gerookte knoflookpuree  
325g



Griekse Halkidiki olijven  
tapenade 325g



Zwarte Kalamata olijven  
tapenade 1000g

### BEREIDINGSWIJZE

Melk lauwwarm maken en de gist hierin oplossen. De bloem mengen met zout, Smoked garlic puree en het ei. Mengsel losdraaien. Melk bij massa toevoegen en tot deeg draaien. Wanneer het deeg elastisch is, 40 minuten laten rusten op kamertemperatuur. Doorkneden en 30 minuten laten rijzen. Deeg vormen tot drie grote bollen en 20 minuten laten rusten. Afbakken op 180 graden gedurende 30 minuten.