

# Van de molenaars van Molen de Weert

## Italiaans brood



Molen de Weert  
Meppel

### **Benodigheden:**

- 250 gram bloem
- 1 zakje gist
- 6 eetlepels olijfolie
- 1/2 theelepel grof zeezout
- 1 eetlepel verse rozemarijn of tijm

### **Bereidingswijze:**

Meng de bloem met de gist, 3 eetlepels olijfolie en 180 ml handwarm water en kneed het tot een elastisch deeg. Maak er een bal van. Bestuif het aanrecht met wat bloem en laat de bal afgedekt met een vochtige theedoek 1 uur rijzen.

Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm dik en leg op een ingevette bakplaat. Bestrijk met 1 eetlepels olie en laat nog een half uur afgedekt rijzen.

Verwarm de oven voor op 220 graden. Prik met je vingers kuiltjes in het deeg en bestrooi met het zout en de kruiden en 2 eetlepels olie. Bak het brood gedurende 20 a 25 minuten goudbruin.

**Eetsmakelijk**