Brood & bakken / Indonesië

Gevuld platbrood met taugé en okra · Indonesië

Zacht panbrood met een gare groentevulling, als huisgemaakte broodvariatie geïnspireerd op Indonesië.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g tarwebloem
- ☐ 180 ml water
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 200 g taugé
- ☐ 150 g okra
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ 2 g gemalen korianderzaad
- ☐ zout en peper naar smaak

Zo maak je het.

01 Meng bloem met het water en de helft van de olie. Kneed tot een soepel deeg en laat twintig minuten afgedekt rusten.

02 Snijd de groenten zeer fijn en bak of stoom volledig gaar. Laat goed uitlekken en meng met de smaakmakers.

03 Verdeel het deeg in kleine, gelijke stukken, rol dun uit en leg op elke lap wat vulling. Vouw dicht en druk plat.

04 Bestrijk licht met de overige olie. Bak elk brood op matig vuur aan beide kanten tot het deeg volledig gaar is.

05 Controleer of de vulling goed heet is en de broodlaag niet meer klef is. Serveer direct.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-id-18-09-56b8264