Brood & bakken / Ierland

# Gevuld platbrood met wortel en bloemkool · Ierland

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

**Tijd** 45 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g tarwebloem
- ☐ 180 ml water
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 200 g wortel
- ☐ 150 g bloemkool
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 10 g verse peterselie
- ☐ 10 ml appelazijn
- ☐ 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-ie-18-03-05f6609