



Thermomix Aperitiefbrood staf van Sinterklaas

Ingrediënten

- 2 teentjes knoflook
- 100 gr parmezaan
- 250 gr tarwe bloem
- 100 gr lauw water
- 1 eetl bakpoeder
- 40 gr olijfolie
- 1 eetl zout
- 1 eigeel



Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden, haal bakplaat uit oven, leg een bakpapier op de bakplaat
- Voeg 2 teentjes knoflook en 100 gr parmezaan in blokjes toe aan de mengbeker 10 sec/snelheid 10
- Voeg 250 gr tarwe bloem, 100 gr lauw water, 1 eetl bakpoeder, 40 gr olijfolie, 1 eetl zout toe aan de mengbeker 2 min/deegfunctie
- Bestrooi het aanrecht met wat bloem, haal de deeg uit de mengbeker (is normaal dat dit nog korrelig is) duw de deeg bij elkaar tot één geheel en maak er een worst van, deel deze in twee en maak twee lange worsten van de deeg, leg de deeg op het bakplaat en leg ze in de vorm van een staf
- Besmeer ze met eigeel, zet in oven voor 30 min
- Laat ze afkoelen, heerlijk bij een dip zoals smeerkaas, dip van zongedroogde tomaten ...