

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Een rozet van brood met Camembert kaas

Bijgerecht (8 personen)
2 uur en 30 minuten

- 300 ml yoghurt
- 500 gram bloem + extra om te bestuiven
- 7 gram gist
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 bakje rozemarijn
- 75 gram gedroogde cranberry's
- 1 Le Rustique camembert
- 1 ei
- Bakpapier

Doe de bloem in een kom en voeg de gist, honing, olie en yoghurt toe. Roer het mengsel in de keukenmachine tot een geheel.

Bestuif je werkvlak en handen met bloem. Neem het mengsel uit de kom en kneed tot een elastisch deeg. Bestuif de kom met bloem. Leg het deeg erin, dek af met vershoudfolie en laat rijzen op een warme en tochtvrije plek tot het in volume is verdubbeld. Dit duurt ca. 1 uur.

Ris de naaldjes van de takjes rozemarijn, snijd de naaldjes fijn en houd 1 theelepel ervan apart.

Kneed snel de lucht uit het deeg en kneed snel de rozemarijn en cranberry's erdoor. Rol

A rosette of bread with Camembert cheese

Side dish (8 persons)
2 hours and 30 minutes

- 300 ml of yoghurt
- 500 grams of flour + extra for dusting
- 7 grams of yeast
- 1 tbsp of honey
- 1 tbsp of olive oil
- 1 cube of rosemary
- 75 grams of dried cranberries
- 1 Le Rustique camembert
- 1 egg
- Baking paper

Put the flour in a bowl and add the yeast, honey, oil and yoghurt. Mix the mixture in the food processor till a whole.

Dust your work surface and hands with flour. Take the mixture out of the bowl and mold till an elastic dough. Dust the bowl with flour. Put the dough in it, cover it with cling foil and leave the dough to rise on a warm and draught-free spot till it has been doubled in capacity. This takes ca. one hour.

Stem the needles of rosemary twigs, slice the needles finely and keep 1 tsp separate.

Mold quickly the air out of the dough and mold quickly the rosemary and cranberries

Pan roseta y queso de Camembert

Entremés (8 personas)
2 horas y 30 minutos

- 300 ml de yogur
- 500 gramos de harina + extra para enharinar
- 7 gramos de levadura seca
- 1 cucharada del miel
- 1 cucharada del aceite de oliva
- 1 del romero
- 75 gramos arándanos secado
- 1 Le Rustique queso de Camembert
- 1 huevo
- Papel del horno

Pon la harina en un cuenco añade la levadura, miel, aceite u yogur. Mezcla la mixtura en un robot de cocina hasta un conjunto.

Enharina tus superficie de trabajo y manos con harina. Saca la mixtura de cuenco y amasa hasta una masa elástico. Enharina el cuenco con harina. Pon la masa en lo, cubre con film transperante y deja subir en un sitio caliente y protegido contra las corrientes de aire hasta la ha dobladose. Que dure ca. 1 hora.

Monda los acículas del ramitas de romero, corta los acículas en trocitos y deja de lado 1 cucharadita separado.

Amasa rápido el aire de la masa y amasa el romero y arándones por la. Extiende la

	<p>het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad en rol er 12 bolletjes van.</p> <p>Verwijder de folie van de kaas en zet het doosje in het midden van een met bakpapier beklede bakplaat. Druk de deegballetjes tegen elkaar aan om het doosje heen. Dek af met vershoudfolie en laat het deeg op een droge, warme plek nog 30 minuten rijzen.</p> <p>Verwarm ondertussen de oven voor op 180° C. Verwijder de vershoudfolie van het deeg. Snijd met een mes de bolletjes naast elkaar in, maar niet los. Splits het ei, klop de dooier los en bestrijk het deeg ermee.</p> <p>Bak het brood en de kaas in ca. 20 minuten goudbruin en gaar. Laat 10 minuten afkoelen. Snijd de kaas in en garneer met de rest van de rozemarijn.</p>	<p>through it. Roll the dough out on a with flour dusted work surface and roll 12 little balls of it.</p> <p>Remove the foil of the cheese and put the box in the middle on a with baking paper covered baking tray. Press the dough balls against each other around the box. Cover with cling foil and leave the dough to rise on a dry, warm spot for another 30 minutes.</p> <p>Preheat in the meantime the oven at 180° degrees. Remove the cling foil of the dough. Cut the balls next to one another in with a knife, but not cut loose. Split the egg, beat the egg yolk and spread the dough with it.</p> <p>Bake the bread and the cheese in ca. 20 minutes golden brown and cooked. Leave it cool for 10 minutes. Cut into the cheese and garnish with the rest of the rosemary.</p>	<p>masa en un con harina enharinado superficie de trabajo y estira 12 bolitas.</p> <p>Quita la lámina del queso y pon la caja en el medio de un bandeja de horno cubrido con papel del horno. Aprieta las bolitas de masa contra unos a otros alrededor de la caja. Cubre con film transperante y deja subir la masa en un sitio seco, caliente para 30 minutos más.</p> <p>Precaliente entretanto el horno en 180 grados. Quita el film transperante del masa. Hace incisiones en las bolitas al lado de unos a otros con un cuchillo, pero no corta suelto. Separa el huevo, bate la yema y unta la masa con la.</p> <p>Cuece el pan y el queso en ca. 20 minutos tostado y hecho. Deja enfriarse para 10 minutos. Hace incisión en el queso y guarnece con el resto de romero.</p>
--	--	--	---