

Broodjes



voor ± 4 personen



FLATBREAD MET SLA, VERSE VIJG EN GEITENKAAS

400 gr volkoren speltbloem	2 eetlepels biologische bloemenhoning
300 gr plantaardige yoghurt	2 eetlepels balsamico-crème
4 verse biologische vijgen	2 theelepels biologische bakpoeder
60 gr biologische geitenkaas	7 gr zout
30 gr biologische gemengde sla	

BEREIDING

Doe de meel, de yoghurt, de bakpoeder en het zout in een grote kom en kneed er een deeg van. Leg het terug in de kom en dek de kom af met wat huishoudfolie. Laat het minimaal 15 minuten staan. Spoel dan de sla en de vijgen onder stromend water schoon en droog na met wat keukenpapier. Snij de vijgen in plakken en zet dit even aan de kant. Strooi wat bloem op je keukenblad en leg de deegbol erop. Verdeel dan de bol in 6 gelijke bollen. Wrijf dan wat bloem op je deegroller, zodat het deeg niet blijft plakken en rol elk bolletje tot een dun ovaal. Zet daarna een koekenpan op hoog vuur en bak de uitgerolde deegbollen om en om, totdat ze mooi goudbruin zijn. Verdeel daarna de sla, de plakken vijg en de geitenkaas over de warme flatbreads en giet er als finishing touch de balsamico-crème en de honing overheen.