Smulweb

Ingrediënten

50 gr. pijnboompitten 50 gr. verse groene pesto 1 pak mix voor meergranenbrood (koopmans) 6 gedroogde tomaatjes op olie, in reepjes 50 gr. zwarte olijven zonder pit, in vieren

Tijd:	> 2 uur
Keuken:	Internationaal
Smaak:	Hartig
Soort_gerecht:	Brood
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Mediterraan meergranenbrood

Hulpmiddelen

Broodmachine

Bereidingswijze

Pijnboompitten in een droge Koekenpan snel goudbruin roosteren en op een bord laten afkoelen. Bakblik achtereenvolgens vullen met 250 ml. water, pesto, broodmix, tomaatjes, olijven en pijnboompitten. Broodmachine inschakelen op programma voor zoet brood.

Serveertips

Serveer dit brood met wat gedroogde tomaatjes bij de borrel. Lekker met een dip van olijfolie extra vierge met fijngehakte italiaanse kruiden, op smaak gebracht met chilipeper uit een molentje en wat zeezout.