

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak wit broodmix olijfolie extra vergine 2 teentjes knoflook 6 geroosterde paprika's (zelf geroosterd of uit pot) 4 theelepels oregano 100 gram feta of een soortgelijke kaas fijn zeezout en versgemalen peper 150 gram parmaham

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Mediterraan
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pane Mediterrane

Bereidingswijze

1. Bereid het deeg volgend de gebruiksaanwijzing met 2 eetlepels olijfolie in plaats van boter. 2. Pel de knoflook en hak in de keukenmachine de paprika's met de knoflook, 2 theelepels oregano en de kaas. 3. Rol het deeg uit tot een zo groot mogelijk vierkant en bestrijk met olijfolie. Bestrooi met zout en peper en beleg het met 100 g ham. Bestrijk het met tweederde deel van het paprikamengsel. Laat het deeg onder een vochtige theedoek ca. 20 minuten rijzen. 4. Verwarm de oven voor op 220°C (hetelucht 200°C). Bestrijk het deeg royaal met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Vouw eenderde van het deeg over het midden en vouw de andere kant er terug overhen (het deeg heeft nu 3 lagen). 5. Bestrijk de bovenkant met olie. Beleg met de rest van de ham en paprikamengsel. Vouw het deeg over de lengte dubbel (het deeg heeft nu 6 lagen), bestrijk met olie, bestrooi met zout en oregano. Bak het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat in ca. 30 minuten gaar en goudbruin in de voorverwarmde oven.