

Gevulde Bannocks (Skillet)



Bijgerecht (circa 10 stuks)

Benodigheden

- 1 kg bloem (plus wat extra voor het uitrollen)
- 2 EL gist
- 2 EL suiker
- Beetje zout
- 600 ml warm water
- Enkele soorten beleg (verse vruchten, noten, rozijnen, jam, kaas, chocopasta)

Bereiding

1. Meng alle droge ingrediënten in een grote beslagkom goed door elkaar;
2. Voeg 600 ml warm water toe en kneed er een soepel deeg van. Het deeg moet net iets plakken, te droog, voeg wat extra water toe, te kleverig, voeg wat extra bloem toe.
3. Laat het deeg 1/2 uur rijzen (kun je bij haast over slaan).
4. Maak bolletjes deeg ter grote van een pingpong bal.
5. Rol de bolletjes deeg met een deegroller tot je een plak zo groot als een schoteltje hebt.
6. **HOE DUNNER JE BROODJE HOE BETER!!!**
7. Leg in het midden van het deeg een theelepel beleg (Jam, pasta, kaas)
8. Vouw het deeg dubbel en druk het goed plat (zo dat het beleg er niet tussen uit komt).
9. Strijk het deeg aan beide zijden in met wat olie.
10. Verwarm een pan goed heet en bak het deeg in een goed hete skillet in circa 2 minuten gaar, keer het broodje af en toe eens om. Als het broodje goed bruin is, dan is het klaar.

Planning

Dit is een broodje en vraagt ongeveer 20 min voorbereiding (exclusief 30 minuten rijzen). Je kunt er direct mee aan de slag en daarna uitserveren.