

Chocolade Ster Koek (Dutch Oven)



Nagerecht voor 8 personen

Benodigheden

- 1 kg bloem (of ander meel soort)
- 15 gram gist
- 2 el suiker
- 2 el zout
- 600 ml lauw water
- 1 grote pot Nutella

Bereiding

1. Maak een brooddeeg van de bloem, gist, suiker, zout en water
2. Als je tijd hebt laat je het deeg eerst rijzen tot het verdubbeld is en kneed je het daarna nog even kort door. Heb je haast dan kun je deze stap over slaan.
3. Deel het deeg in vier stukken. (een stuk mag iets groter zijn)
4. Begin met het grootste stuk en rol hier een ronde lap van
5. Gebruik een schaal of iets anders als mal om de lap zuiver rond te snijden
6. Neem de afgesneden resten deeg en de volgende bal deeg en maak ook hier een mooie ronde lap van.
7. Herhaal dit tot je vier precies even grote ronde lappen deeg hebt
8. Smeer de plakken deeg (op de bovenste na) met de nutella en leg de lappen deeg netjes op elkaar.
9. Plaats een klein potje of glas in het midden van het brood en snijdt vanaf het potje of glas het brood in vier stukken.
10. Snijdt vervolgens elk kwart in twee stukken en doe dit nogmaals zodat je uiteindelijk 16 stukken hebt.
11. Haal het glas van het brood af.

12. Neem 2 naast elkaar gelegen stukken en draai deze 2 slagen naar buiten. Neem vervolgens de twee stukken daarnaast en draai ook deze 2 slagen naar buiten toe. Herhaal dit tot alle 16 stukken twee slagen gedraaid zijn.
13. Knijp vervolgens de twee gedraaide delen tegen elkaar.
14. Bak vervolgens het brood af (max 30 minuten) in Dutch Oven of Skillet met deksel.

Let op: Denk er aan niet te veel warmte onder de pan (slechts enkele briketten) en 1 ring aaneengesloten briketten boven.