

# SALAMI-PIZZA-MONKEYBREAD

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>500 g</b> bloem</li><li>• <b>300 ml</b> water</li><li>• <b>1 zakje</b> gist</li><li>• olijfolie</li><li>• snufje zout</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>6</b> bollen mozzarella</li><li>• <b>24 plakjes</b> salami</li></ul> |
|--|---|

## Pizzadeeg

Maak een kuiltje in de bloem en meng daarin water, gist en een scheut olie. Strooi zout over de bloem en kneed de bloem beetje bij beetje door het gistmengsel tot een soepel deeg. Bestuif een kom met bloem, leg het deeg erin en laat afgedekt met plasticfolie circa 15 minuten rijzen.

## Vulling

Vet de tulbandvorm in. Snijd elke bol mozzarella in 4 stukjes. Rol het deeg op tot een pil op een met bloem bestoven werkbank. Snijd de pil in 24 stukken en rol elk stuk uit tot een plakje. Vouw de stukjes mozzarella in de salami en vouw daar de plakjes deeg over. Rol op tot bolletjes. Verdeel de bolletjes over de tulbandvorm. Dek de tulbandvorm af met plasticfolie en laat circa 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 190 °C. Bak het monkeybread in circa 35 minuten goudbruin en gaar.