

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
120 gr bloem
30 ml melk
35 ml water
10 ml olijfolie
1 theelepel gedroogd gist
1/3 theelepel zout
100 gr mozzarella
50 gr parma- of seranoham
2 abrikozen

PANINI

Bevat per portie: Kcal: 458 | Eiwit: 24,1 gr | Koolhydraten: 49,5 gr | Vet: 16,1 gr | Vezels: 3,6 gr

ZO MAAK JE HET

• Doe de bloem, melk, water, olijfolie, gist en zout in een kom en meng of kneed er in een paar minuten een glad en elastisch deeg van.
• Maak een bal van het deeg, doe wat olijfolie in de kom en rol de bal er door. Dek af met plasticfolie en laat het een uur rijzen.
• Verdeel het deeg in twee ballen.
• Rol de ballen met een deegroller uit tot een ovale lap. Die lap moet de maat krijgen van je uiteindelijke panini.
• Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de panini's erop. Dek ze af met een vochtige theedoek en laat weer een uur rusten.
• Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden.
• Bak de panini's in ongeveer 12 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze vervolgens afkoelen.
• Snij de abrikozen en mozzarella in dunne plakjes.
• Snij de panini's in de lengte doormidden en beleg ze met de abrikoos, mozzarella en ham.
• Je kunt de panini's afbakken in een contactgrill of grillpan. Zelf heb ik het in de grillpan gedaan. Om de panini goed aan te drukken heb ik er een lege pan bovenop gezet. Een paar minuten aan beide kanten is voldoende.

TIPS EN TRICKS

• Maak dit gerecht nog Italiaanser met een half theelepeltje Italiaanse kruiden door het deeg.