

1 Broden

1.1 Simpel brood

Ingredienten:

- 500 gram bloem (liefst volkorenmeel),
- 20 gram verse gist
- water
- zout na smaak

Los gist op in water. Meng bloem en zout. Gooi het water met gist bij de bloem, goed kneden (gaat prima met een lepel), en laat overdekt een paar uur rijzen op een warme plek. Vouw daarna het deeg een paar keer goed dubbel en laat opnieuw een uur rijzen. Verwarm de oven zo heet mogelijk en verhit een stoofpan op het vuur. Leg het deeg voorzichtig in de stoofpan. Zet de stoofpan 30 min overdekt in de oven. Daarna 15 min zonder deksel in de oven. Haal het brood uit de pan en laat het nog 15 min in de oven goed doorgaren. Laat het brood vervolgens minstens 2 uur afkoelen. Gebruik genoeg bloem zodat het deeg niet blijft plakken!

2 Empanadas

2.1 Zoet-pittige gehakt empanadas

Ingredienten:

- 200 gram bloem.
- olijfolie.
- balsamico.
- zout naar smaak.
- 200 gram gehakt.
- 2 kruidnagel.
- 1tl suiker.
- zwarte peper.
- 1tl komijn.
- kleine ui.
- paprika
- wortel.

Met de bloem en zout en voeg er balsamico, olijfolie en water aan toe en meng het tot deeg. Maak bladerdeeg van het deeg. Bak het gehakt, wortel, komijn en ui redelijk droog. Voeg komijn, kruidnagel, suiker en paprika toe en bak nog even hard aan. Verwarm oven op 200 graden. Rol het bladerdeeg uit en maak kleine pakketjes van deeg met het gehakt mengsel. Laat 15 minuten in de oven garen.

2.2 Empanadas de Humitas

Voor het deeg:

- 200 gram bloem.
- olijfolie.
- balsamico.
- zout naar smaak.

Voor de vulling:

- 200 gram mais.
- ei.
- ui.
- knoflook.
- 2tl koriander.
- 1tl venkelzaad.
- zout en peper.

Maak het deeg. Bak ui en knoflook even goed aan. Stop de koriander, ui, knoflook, ei en mais in een blender. Voeg zout, peper en venkelzaad toe. Maak empanadas met deze vulling.