



# Moord en broodslag

2,5 uur (incl. rijzen)  
circa 4 personen

## Voor het brood

550 gr bloem  
7 gr gist (één zakje)  
½ tl fijn zeezout  
450 ml gezeefde tomaten  
10 zongedroogde tomaatjes in olie  
(uitgelekt)  
2 el olijfolie  
broodbakvorm (26 cm)

## Voor het beleg

8 tl groene pesto  
1 blik gepelde tomaten (400 g)  
125 gr mozzarella  
80 gr serranoham  
85 gr rucola  
40 gr pijnboompitten

Dit recept is met name populair onder strafrechtadvocaten. Het is een lekker stevig ontbijt, zeer geschikt voor het begin van een lange dag pleiten voor de meervoudige kamer, of voor een uitgebreide brunch na een late avond. Bereid eerst het brood en zorg dat dit helemaal afgekoeld is, alvorens een bloedbad aan te richten met het beleg. Houd er rekening mee dat je het deeg een flink pak slaag moet geven en dat het daarna tijd nodig heeft om te rusten en te bakken. Pas tevens op dat je geen sporen van de tomatensaus achterlaat op je toga.

---

Voor het brood: zeef 500 gram bloem in een grote kom. Voeg vervolgens de gist en het zout toe. Maak met je handen een kuil in het midden en giet de gezeefde tomaten hierin. Roerdoor elkaar met een lepel en mix het geheel daarna met je handen tot een vochtig deeg dat samen blijft hangen.

Kneed het deeg nog ongeveer 10 minuten, of tot het zacht en elastisch is geworden. Laat het deeg 45 minuten rijzen in een licht ingevette kom bedekt met een (schone) theedoek.

Wanneer het deeg in volume ongeveer is verdubbeld, druk je op een met bloem bestoven werkblad de lucht uit het deeg en bestuift het met bloem. Voeg de uitgelekte en grof gesneden zongedroogde tomaatjes steeds in kleine hoeveelheden toe en kneed deze in ongeveer 5 minuten door het deeg.

Vet je broodvorm in met olijfolie en bestuif de binnenkant met bloem. Doe het deeg in de vorm en bedek weer met een theedoek om het nogmaals 30 tot 40 minuten te laten rijzen. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C. Bestrijk het deeg met wat water en bak het brood ongeveer 45 minuten of tot het goudbruin en gerezen is. Laat het brood op een rooster afkoelen.

Beleg de sneetjes brood als volgt. Warm de gepelde tomaten even op en snijd de mozzarella in plakjes. Smeer de groene pesto gelijkmatig over de sneetjes brood en leg de warme tomaten en de plakjes mozzarella hier direct op, zodat deze een beetje smelten. Leg op ieder sneetje een plak serranoham. Verspreid naar smaak de rucola en de pijnboompitten over het brood.