



BIJENPARK TERSCHELLING

Appelpizza broodjes



Niets is zo 'feestelijk' als warme, gekruide glühwein! Met kaneelbroodjes! Maar nu hebben we hun feestelijke broer of zus: onze gekruide, kleverige Apple Pizza broodjes. Laat groene appelstukjes sudderen in glühwein en stop ze in ons Classic Pizza Deeg. En dan bakken in een gietijzeren koekenpan voor de ultieme vakantietraktatie.

Ingrediënten We maken 8 ex: als dessert, ontbijt of snack

1kg Classic Pizza Deeg, 6 kleine groene appels, geschild en fijn in blokjes gesneden, 1 fles glühwein (of een zoete rode wijn), suiker 300 g, schil van 1 sinaasappel, 10 hele kruidnagelen, 2 hele kaneelstokjes, 100g boter.

Methode Bereid het pizzadeeg van tevoren. Merk op dat het voor dit recept niet nodig is om een bal van pizza deeg te maken, dus je eindigt met een hoeveelheid deeg, klaar om uit te rollen.

Op een middelhoog vuur, giet de glühwein in een pan. Voeg de suiker, kaneelstokjes, hele kruidnagel en sinaasappelschil toe. Breng het wijnmengsel aan de kook, dan het vuur minderen en sudderen tot het is verminderd met de helft en verdikt tot een stroperige consistentie. Wees

voorzichtig, de siroop kan gemakkelijk verbranden.

Voeg de gehakte appels toe aan de pan en bak ongeveer 10 minuten of tot ze zacht en zoet zijn.

Verwijder de gekookte appel en zet apart, verwijder vervolgens de kruiden en sinaasappelschil.

Als de siroop is verdund na het koken van de appels, blijven koken van de siroop op een laag vuur totdat het de gewenste consistentie bereikt is.

Steek je oven aan. Streef naar 200°C op de stenen bakplaat. U kunt de temperatuur in uw pizzaoven snel en eenvoudig controleren met behulp van een Infrarood Thermometer.

Neem een eetlepel boter en verspreid over het oppervlak van uw koekenpan.

Strooi bloem op uw werkoppervlak. Met behulp van een deegroller, plet je pizzadeeg in een lange rechthoekige vorm, ongeveer een centimeter dik. Het vel pizzadeeg zal uitrollen tot ongeveer 60cm bij 13cm. Werk de randen af om een nette vorm te krijgen.

Met behulp van de achterkant van een lepel verspreid je de rest van de boter gelijkmatig over het deeg, verspreid daarover een gelijkmatige laag gekookte appelstukjes.

Neem de lange rand van het pizza deeg en rol het deeg op in de vorm van een lange buis. Met behulp van een groot mes snij je de buis van het deeg in 10 rondjes. Draai de rondes van het deeg naar boven, zodat de vulling wordt weergegeven, plaats ze in de koekenpan. Er moeten ongeveer 6 rollen rond de rand en 2 in het midden komen. Laat een beetje ruimte rond elke rol want het deeg zal uitbreiden als het kookt in de oven.

Plaats de koekenpan in de oven. Plaats het zo dicht mogelijk bij de opening en bak gedurende ongeveer 20 minuten, of totdat de rollen zijn opgeblazen en goudkleurig. Doof het vuur in uw oven en laat de rollen langzaam koken in de restwarmte van de oven. Eenmaal gekookt, verwijder de koekenpan uit de oven en laat afkoelen voor 5 minuten - wees voorzichtig bij de verwerking want de siroop op de bodem van de broodjes zal zeer heet zijn.

Maak ze af met een flinke motregen van de glühweinsiroop en serveer meteen!