

## Pompoen platbrood (ca 12 stuks) – door Jeandrine Kastelein

24 gram psyllium vezels  
360 gram warm water  
400 gram witte bloem  
1 tsp bakpoeder  
1 tsp zout  
1-2 tsp rozemarijn (optioneel)  
200 gram pompoenpuree  
40 gram olijfolie

Extra bloem om uit te rollen  
Extra olijfolie voor in koekenpan

Weeg de psyllium en het water in een beslagkom.  
Meng goed door elkaar en laat ca 10 minuten staan.

Meng bloem, bakpoeder, zout en evt de rozemarijn goed door elkaar.

Voeg meelmengsel, pompoenpuree en olijfolie toe aan de psyllium in de beslagkom.  
Mix met kneedhaken tot een egaal deeg.

Weeg deeg stukken van ca 85 gram af en rol er egale bolletjes van.  
Dek ze af met een theedoek of stuk plastic.

Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur met iets olijfolie er in.

Strooi meel op een werkvlak en rol een bolletje deeg dun uit tot ca 20 cm doorsnede.  
Zorg ervoor dat het deeg los blijft door het een paar keer met je vlakke hand te draaien.

Bak het platbrood ca 1 minuut per kant tot er donkere spikkels op verschijnen.  
Pas zo nodig de temperatuur van je fornuis aan.  
Te lang bakken geeft (te) droog platbrood en bij te kort bakken zijn ze niet gaar.

Leg het platbrood op in een schaal en dek af met een bord.  
Herhaal dit met alle bolletjes.  
Serveer ze lauw/warm met een vulling/dip naar keuze en smaak.

Boerderij Hof van Heden verkoopt van augustus tot en met februari meerdere soorten eetbare pompoenen.

Kijk op hun website naar de beschikbare soorten. [www.boerderijhofvanheden.nl](http://www.boerderijhofvanheden.nl)

