

RECEPT

Panini met Nutella[®] en aardbeien

Gemiddeld

4 Porties

30 min



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PORTIES

8 broodjes

60 g Nutella[®]

100 g in plakjes gesneden aardbeien

25 g ricotta

Poedersuiker naar smaak

Voor de broodjes

50 g volkorenbloem

18 g suiker

3 g zout

12 g boter

120 ml volle melk

17 ml water

8 g biergist



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella[®] per persoon om van te genieten!

BEREIDING

**1**

Voor de panini's: meng alle ingrediënten tot een glad en homogeen deeg. Maak bolletjes deeg van ongeveer 40 g, duw ze lichtjes plat en laat ze ongeveer 2 uur rijzen. Bak de broodjes gedurende 15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

**2**

Wanneer je de panini's serveert: snijd de broodjes overlangs in twee en maak ze lichtjes terug warm in de oven. Bedek ze met ricotta, met behulp van een spuitzak, smeer er dan een beetje Nutella® bovenop en werk ze af met de aardbeien. Sluit de panini en besprekel met wat poedersuiker.

Serveer met een glimlach. Deel dit recept met de hashtag #nutellarecept

Zoete sandwiches die snel en superleuk zijn om klaar te maken! Ideaal om te serveren op een tuinfeest. Daarnaast zorgen de aardbeien voor een nog frissere smaak. Ontdek ons fruitig recept om panini's met Nutella® en aardbeien te maken!