Zelfgemaakte platte broodjes op de bbq

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

250 gram bloem (witte)
1 1⁄2 theelepels gedroogde gist
2 eetlepels rozemarijn (vers, fijngesneden)
125 ml water
2 eetlepels olijfolie
zeezout

Bereidingswijze

1. **Zeef de bloem in een grote kom. Voeg de gist en rozemarijn toe. Roer goed en maak een kuiltje in het midden. Voeg de olijfolie toe en het water. Roer goed en kneed vijf minuten tot een elastisch deegje. Dek af met een schone theedoek en laat 1 uur rijzen op een warme plek. Kneed opnieuw en verdeel in vier stukken. Druk ze plat.**
2. **Bestrijk met olijfolie en bestrooi met zeezout.**
3. **Zet een gietijzeren pan of aluminium bakje op de hete barbecue en bak de stukken deeg vijf minuten aan elke kant.**