



Panforte uit de pizzaoven van “De Tuinoven”

Panforte (Italiaans voor sterk brood) is een authentiek italiaans brood dat normaal gesproken tijdens de feestdagen (kerstmis) gegeten wordt en wordt gemaakt in de steenoven.

Sterk brood is een verwijzing naar het kruidige karakter van het brood. Normaal gesproken eet je Panforte met koffie en of met Vin Santo een heerlijke dessertwijn.

Ingredienten

Panforte “De Tuinoven ” 6-8 personen.

- 160 g bloem
- 200 g poedersuiker
- 150 g honing
- 300 g hele amandelen (geblancheerd)
- 200 g gedroogde vijgen (fijngenhakt)
- geraspte schil van 3 sinaasappelen
- ½ theelepel kaneel
- ¼ theelepel noodmuskaat
- ¼ theelepel paprikapoeder
- beetje peper
- 70 ml Water
- aantal vellen rijstpapier of snoeppapier
- boter (om in te vetten)



Bereiding

Laat de houtoven tot een temperatuur van 150 graden afkoelen. Zorg wel dat je een klein vuurtje behoud.

Bekleed de bodem van een springvorm van rond 24 cm (of 4 springvormen van rond 12 cm) met het rijst- of snoeppapier. Vet de zijkanten in met boter en bekleed deze met een strookje bakpapier.

Roer in een kom de bloem, de geblancheerde amandelen, fijngehakte gedroogde vijgen, geraspte sinaasappelschil en de specerijen door elkaar.

Doe honing en poedersuiker in een grote pan met een dikke bodem en laat dit op matig vuur smelten zonder dat het verbrand. Wanneer de honing aan de rand begint te pruttelen het bloemmengsel en het water toevoegen.

Dit alles een aantal minuten goed door elkaar roeren.

Verdeel dit mengsel over de springvorm(en) en zet deze ca.30 minuten in de oven. Regelmatig draaien zodat het mengsel gelijkmatig wordt gebakken.

Laat na het bakken de Panforte afkoelen en bestuif hem royaal met poedersuiker. Meng desgewenst wat kaneel door de poedersuiker. Heerlijk met een gelato, caffè en/of een liqueur.



Dit recept hebben we toegestuurd gekregen van Marjon Verhagen van "[De Tuinoven](#)". De tuinoven geeft al sinds een aantal jaren workshops in een originele Fornino Pizzaoven. Wil je eens houtoven workshop bijwonen bezoek dan eens hun website, Mille Grazie Marjon.

“De Tuinoven geeft kookworkshops rondom een houtgestookte steenoven. Een unieke smaakbeleving waar uitsluitend met verse en authentieke producten vele (h)eerlijke gerechten worden bereid. Uw eigen creativiteit speelt daarbij een grote rol, aangezien u zelf uw gerecht samenstelt! U kiest de ingrediënten waar u van houdt. Workshops zijn er in diverse thema's, o.a. pizza's en mediterrane ovenschotels zoals een heerlijke Italiaanse lasagne. De workshops worden gegeven in een Italiaanse kwaliteitsoven van Fornino”

De Tuinoven



smakelijke workshops