

# Chiambella con Noce e pinoli

## Benodigheden:

- ❖ 60g walnoten
- ❖ 500 g appels
- ❖ 1 eetlepel pijnboompitten
- ❖ 300 g bloem
- ❖ 100 g bruine suiker
- ❖ 15 g gist
- ❖ 130 ml melk
- ❖ 1 ei
- ❖ 2 eidooiers
- ❖ 30 g boter
- ❖ 1/2 citroen: schil
- ❖ ½ pakje spijs
- ❖ 10 g paneermeel
- ❖ Snufje zout



## Bereidingswijze:

- ❖ Los de gist op met 60 ml warme melk en 1 eetlepel suiker.
- ❖ Voeg 50 gram bloem toe en laat 15 minuten rijzen.
- ❖ Meng de rest van de bloem met een snufje zout, eieren, eidooiers en boter.
- ❖ Voeg 50 gram suiker en de citroenschil toe. Kneed het deeg met de gist en giet de resterende warme melk erdoor en kneed tot een bal en laat 1 uur rijzen
- ❖ Meng de appels, geschild en gesneden, met de walnoten, paneermeel en de rest van de suiker en de spijs goed door elkaar.
- ❖ Rol het gerezen deeg op een vel bakpapier, leg de vulling erop,
- ❖ Laten weer rusten gedurende 1 uur, voeg de pijnboompitten toe en bak op 200 graden gedurende 40minuten.

