Majsknækbrød | Hummus | Peberfrugt

Opskrift af V-ZUG Ltd

Tilberedning	1 Timer
Hviletid	20 Min.
Tilberedningstid	55 Min.
Styk	50
Apparat	Combair V2000 fra 2021

Cremet majshummus, søde ristede peberfrugter og sprødt majs-knækbrød går sammen i en vidunderligt aromatisk kombination med delikate ristede smagsnoter og et frisk strejf af citron.

Bagepapir

Håndmikser

Sprøjtepose

Majsknækbrød

200 g majsmel

100 g hvedemel

10 g salt

150 ml vand, kold

40 ml olivenolie

Majshummus

1 spsk olivenolie

200 g majskerner fra dåsen, drænet

¼ tsk salt

240 g kikærter fra dåsen, drænet

½ citron, skal og saft

1 fed hvidløg

½ tsk spidskommenpulver

4 små isterninger, 50 g

3 spsk tahin

¼ tsk salt

en smule johannesbrødkernemel til fortykning

peberfrugt

3 gule peberfrugter

en smule olivenolie

At servere

en smule fleur de sel

Majsknækbrød

Bland majsstivelse, hvedemel og salt i en skål. Tilsæt vandet og olivenolien, og bland derefter til en glat, let klæbrig dej. Lad dejen hvile i ca. 10 minutter. Forvarm ovnrummet med varmluft til 150 °C. Rul dejen ud til en tykkelse på 2 mm mellem to ark bagepapir, og læg den på en bradepande, stadig mellem bagepapiret. Skub bagepladen ind i ovnrummet, og bag i 20 minutter. Fjern det øverste bagepapir, og bag i yderligere 15 minutter.

(For)varm ovnrummet til 150 °C i Varmluft

Forvarmning fuldført. Indsæt bagepladen.

Varmluft 150 °C i 20 Min.

Fjern det øverste bagepapir.

Varmluft 150 °C i 15 Min.

Majshummus

Varm olivenolie op på en stegepande. Tilsæt majskernerne og salt, og steg i ca. 5 minutter under omrøring, indtil den frigivne væske er fordampet. Lad køle helt af. Kom kikærterne, sød majs og alle ingredienserne op til og med isterningerne i en blender, og purér dem, indtil blandingen er glat. Tilsæt tahin, og blend igen. Smag til med salt. Hvis hummussen er for flydende, tilsættes lidt johannesbrødkernemel og blendes igen. Kom hummusen i en sprøjtepose, og stil den på køl, indtil den er klar til servering.

Ristede peberfrugter

Forvarm ovnrummet med grill på trin 4 (højeste trin). Læg de hele peberfrugter i en skål, krydr med salt og olivenolie, fordel dem derefter på en bageplade beklædt med bagepapir, og sæt den ind i ovnrummet. Steg i ca. 20 minutter, og vend dem af og til, indtil skindet er blæret og sort over det hele. Tag peberfrugterne ud af ovnrummet, læg dem i en stor skål, dæk dem til, og lad dem hvile i ca. 10 minutter. Skræl skindet af, fjern frøene og kernehuset, skær peberfrugterne i stykker på ca. 2,5 cm.

(ingen pause)

(For)varm ovnrummet på trin 4 i Grill

Forvarmning fuldført. Indsæt kogegrej.

Grill trin 4 i 20 Min.

At servere

Bræk majsknækbrødet i stykker på ca. 5 cm. Kom sød majs-hummussen oven på hvert stykke. Pynt med de ristede peberfrugter. Drys med lidt fleur de sel.

Tips

Denne opskrift giver én bageplade knækbrød. Brudt i stykker på ca. 5 cm giver det cirka 50 stykker.

Tilbehør

Bageplade

Yderligere oplysninger

Oprettet den	06.08.2026