Bladerdeegster met pesto en Gruyère

Ingrediënten

2 pak(ken) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
100 g Gruyère
150 g Pesto
1 Ei
2 el (eetlepels) Venkelzaad

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Bloem om te bestuiven
Glas
Mes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 200°C).

Laat de plakjes **bladerdeeg (2 pakken Koopmans Bladerdeeg)** ontdooien.

2. Bladerdeegster maken

Kneed het bladerdeeg uit de twee pakken tot twee bollen deeg. Bestuif het werkoppervlak met een beetje bloem en rol de bollen uit tot twee ronde plakken van ongeveer 20 cm.

Leg één ronde plak op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer deze in met de **pesto (150 g)** en strooi de **Gruyère (100 g)** eroverheen. Leg de tweede ronde plak erop. Plaats een glas in het midden van de cirkel en snijd vanaf het glas naar de rand twaalf gelijke stroken.

Pak twee stroken die naast elkaar liggen en draai deze twee keer naar buiten. Plak de uiteindes aan elkaar, zodat er zes punten ontstaan en het deeg een ster vormt.

Kluts het **ei** in een kom. Bestrijk het sterbrood hiermee en strooi het **venkelzaad (2 el)** erover.

Bak het sterbrood 15-20 minuten in de oven.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 200°C).

Laat de plakjes **bladerdeeg (2 pakken Koopmans Bladerdeeg)** ontdooien.

2. Bladerdeegster maken

Kneed het bladerdeeg uit de twee pakken tot twee bollen deeg. Bestuif het werkoppervlak met een beetje bloem en rol de bollen uit tot twee ronde plakken van ongeveer 20 cm.

Leg één ronde plak op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer deze in met de **pesto (150 g)** en strooi de **Gruyère (100 g)** eroverheen. Leg de tweede ronde plak erop. Plaats een glas in het midden van de cirkel en snijd vanaf het glas naar de rand twaalf gelijke stroken.

Pak twee stroken die naast elkaar liggen en draai deze twee keer naar buiten. Plak de uiteindes aan elkaar, zodat er zes punten ontstaan en het deeg een ster vormt.

Kluts het **ei** in een kom. Bestrijk het sterbrood hiermee en strooi het **venkelzaad (2 el)** erover.

Bak het sterbrood 15-20 minuten in de oven.