

Kaas-uien brood

Image



Kaas-uien brood

Heerlijk voor bij de borrel, bij de soep, als lunch of als tussendoortje. Voor wanneer maak jij hem?

220°C

18 min

75 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Tarwebloem 100%
150 gram Zout 1.5%
500 gram Kurkuma Mix 5%
200 gram Kaisermeister 2%
100 gram Gist 1%
7.000 gram Water 70%
500 gram Olijfolie 5%

Vulling:

6.000 gram Uienringen 60%
4.000 gram Geraspte kaas 40%

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Kneed van alle grondstoffen een glad en soepel deeg.
2. Draai vervolgens de olijfolie door het deeg.
3. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten en weeg daarna af op 250 gram.
4. Bol voorzichtig op en plaats in een hoog aluminum bakje.
5. Laat 60 minuten narijzen en druk voorzichtig plat met de vingers.
6. Decoreer vervolgens met 80 gram uienringen en met 50 gram kaas.
7. Laat het brood ongeveer 30 minuten narijzen en bak het af met iets stoom.

Tip: Varieer met diverse soorten kaas om een nóg lekkerder product te maken.

Image

