

Gevuld kaasbrood

Image



Gevuld kaasbrood

Een verrukkelijk mals witbrood gevuld met kaascrème!

26°C

ca. 230°C

ca. 20 min

32 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bloem eiwitrijk 100%
750 gram Damco kleinbrood superieur 15%
250 gram Boter 5%
200 gram Blokgist 4%
75 gram Zout 1.5%
ca. 2.600 gram Water 52%

Kaascrème:

3.000 gram Boter
1.000 gram Damco smaakmix kaas
1.000 gram Oude kaas, geraspt

Afwerking:

Heel ei
Boter, gesmolten
Kaas, geraspt

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

Werkwijze deeg:

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
2. Weeg het deeg af in stukken van 900 gram (30 stuks). Geef deze een bolrijs en laat deze 5 minuten loskomen.
3. De bollen verdelen en opbollen.
4. Plaats 9 bollen in een vierkante bakvorm van 16x16x5 cm en geef de broodjes een narijs van 70 minuten.
5. Na de narijs de broodjes eventueel voorzichtig bestrijken met heel ei.

6. Bak de broodjes, los ze en strijk ze af met gesmolten boter.

Werkwijze kaascrème:

1. Draai de boter zacht met de vlinder, meng hier **Damco smaakmix kaas** en geraspte oude kaas doorheen.

Opbouw:

1. Laat de broodjes volledig afkoelen en snij deze voorzichtig 1 keer door.
2. Vul het brood met 155 gram van de kaascrème en druk de zijkanten in de geraspte kaas.

Image

