|  |
| --- |
| **Kaas uienbrood** Tijdsduur: 75 minuten |



**Inleiding**

Kaas-uienbrood is door de combinatie van belegen kaas en uien vrijwel altijd een succes. Bij de meeste bakkers wordt dit product in het weekend verkocht. Het kaas-uienbrood wordt ook wel kaas-uienkruier genoemd. Het kan gegeten worden tijdens de lunch of als snack of bijgerecht bij een soep.

**Ingrediënten:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Voor het deeg:*** 250 gr bloem
* 4 gr zout
* 3,5 gr gedroogde gist
* 150 ml water, lauwwarm
* 1 el olijfolie
 | **Voor de topping:*** 2 uien, in halve ringen
* 125 gr belegen kaas, geraspt
* ½ theelepel Peper
 |

**Materialen:**

|  |  |
| --- | --- |
| * Beslagkom
* Krabber
* Snijplank
* Mesje
* Bakje
 | * Bakplaat
* Bakmatje
* Strooipotje bloem
* Ovenwanten
 |

**Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbord klaar.

*Voorbereiding*

1. Maak van je oven een rijskast (30°C + pannetje gekookt water).

*Bereiding deeg*

1. 🞎 Weeg de grondstoffen voor het deeg af.
2. 🞎 Kneed een soepel en glad deeg met de hand in een beslagkom.
3. 🞎 Kneed dit minimaal 10 minuten door.
4. 🞎 Maak van het deeg een bal en leg deze in een licht met olie ingevette beslagkom in de rijskast, laat 20 minuten rijzen.
5. 🞎 Snij de uien in dunnen halve ringen, bewaar in een bakje
6. 🞎 Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
7. 🞎 Rol elk deel op een licht bebloemd werkblad uit tot een ovaal van ongeveer 15-20 centimeter lang en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.
8. 🞎Verdeel de uienringen over het deeg en strooi de geraspte kaas erover. Maal daar nog wat peper over.
9. 🞎 Dek de broden vervolgens losjes af met plasticfolie. Laat ze nog 30 minuten rijzen.
10. 🞎 Haal de broden uit de oven.
11. 🞎 Verwarm de oven voor 220 ⁰C.
12. 🞎 Bak de broden in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar. Laat de kaas-uienbroden afkoelen op een rooster en serveer ze (lauw)warm of afgekoeld.