

Spek-kaasbroodjes



Gerechten: Bijgerecht, Brunch, Snack

Categorieën: Brood

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Brooddeeg

250 gram bloem

150 gram water

10 gram verse gist

3 gram zout

1 eetlepel olijfolie

strijksel

ei

bloem

melk

opleg

70 gram licht gerookte spekreepjes

60 gram geraspte kaas

Bereiding

Maak een stevig soepel brooddeeg en laat het 40 minuten afgedekt rijzen op een warme plaats.

Meng ei, bloem en melk tot een soort dik pannenkoekenbeslag.

Verdeel het deeg in twee gelijke stukken, sla door en bol ze op.

Duw de deegbollen plat met de vingertoppen tot een ronde plak van 3 à 4 mm.

Schik de ronde plakken deeg op een bakplaat met bakpapier.

Bestrijk niet te zuinig met het beslag.

Verdeel spekreepjes en geraspte kaas over het deeg.

laat 20 minuten rusten.

Verwarm de oven op 200 graden.

Plaats 20 minuten in de hete oven.

Foto's

