



Kaasbroodjes gevuld met Feta & Zongedroogde Tomaat

Een hartige traktatie met pompoen- en zonnebloempitten.

AMBACHTELIJK BAKKEN IN EIGEN KEUKEN

Het Overzicht

Een recept voor zachte, gevulde broodjes met een krokante kaaslaag.



12
stuks



200
°C



+/- 2
uur (incl. rijzen)

Boodschappenlijst: De Basis

Voor het deeg

- ✓ • 500 gram bloem
- ✓ • 300 gram water
- ✓ • 10 gram gedroogde gist
- ✓ • 8 gram zout
- ✓ • 20 gram olijfolie
- ✓ • 1 afgestreken eetlepel paprikapoeder (gerookt)

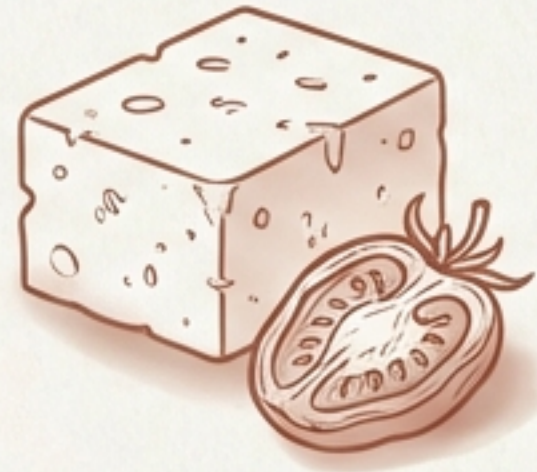
Chef's Tip: Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn voor het beste resultaat.



Boodschappenlijst: Vulling & Topping

Hartig & Zacht

- 100 gram feta
- 3 stuks zongedroogde tomaten (droog, niet op olie)
- 100 gram geraspte kaas (oud)



De 'Crunch'

- 30 gram pompoenpitten
- 20 gram zonnebloempitten



Fase 1: Het Deeg Kneden

01

Meng de bloem, water, gist, zout, olijfolie en het paprikapoeder tot een geheel.



Gebruik bij voorkeur een staande mixer met deeghaak.

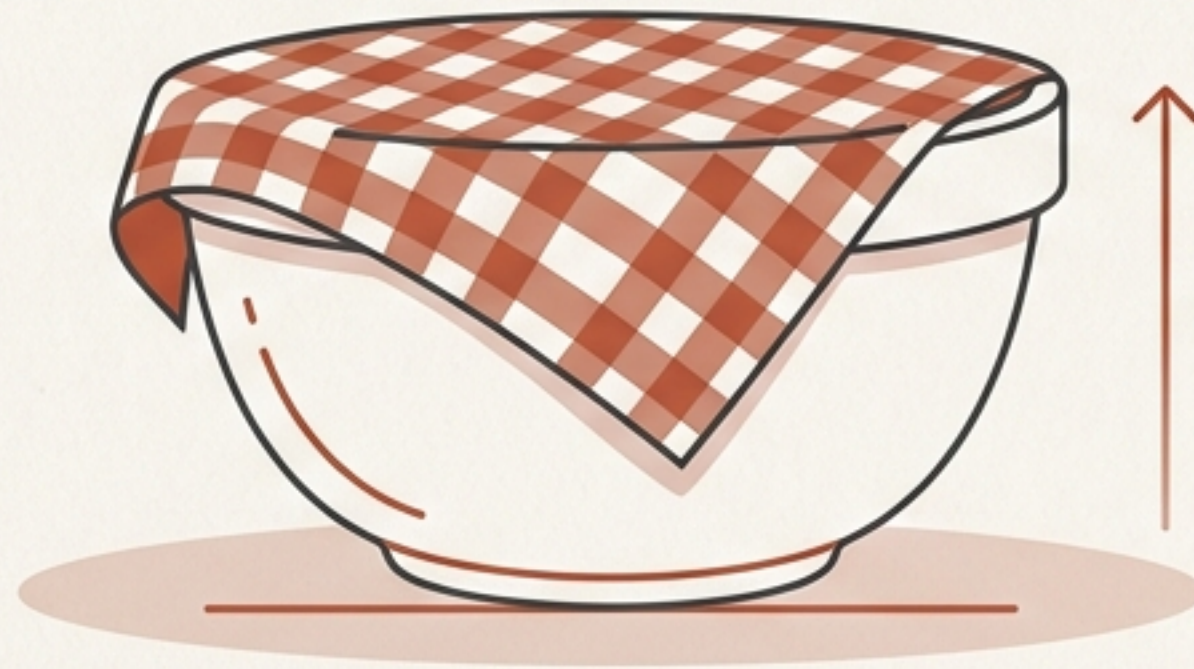
5 – 8
minuten

Pro-Tip: De kneedtijd is afhankelijk van de robuustheid van uw keukenmachine. Het doel is een soepel brooddeeg.



Fase 2: De Eerste Rijs

02



Volume

1 UUR
Rusten

Dek de kom af (met een vochtige doek of folie).

Het deeg moet aanzienlijk in volume toenemen.

Terwijl het deeg rijst...



De Tomaten



Week de gedroogde tomaten 10 minuten in heet water. Snijd ze daarna in reepjes.

Gebruik droge tomaten, niet die op olie.



De Feta



Snijd de feta in kleine, gelijkmatige blokjes.

Fase 3: Verrijken & Ontgassen

1. Sla het deeg door om de lucht eruit te halen ('ontgassen').
2. Meng de zonnebloem- en pompoenpitten door het deeg.



Zorg voor een gelijkmatige verdeling.

Fase 4: Portioneren



1. Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken.



2. Bol de stukken op.



3. Druk de bolletjes plat en strek ze iets uit tot ronde lapjes.

05

Fase 5: Vullen & Vormen

1. Leg in het midden van ieder deeglapje wat feta en tomaatreepjes.
2. Vouw het deeg dicht en maak er opnieuw bolletjes van.



Chef's Secret

Zorg dat er wat spanning op het deeg staat. Dit zorgt voor een mooiere vorm tijdens het bakken.



Fase 6: Tweede Rijs & Topping

- Schik de bollen op een ovenplaat met bakpapier.
- Druk ze iets plat.
- Verdeel de geraspte oude kaas over de broodjes.



Dek losjes af met plasticfolie
en laat 30 minuten rijzen.



Verwarm intussen de oven
voor op 200 graden.

Fase 7: Afbakken

200 °C

15 min

Houd de kleur in de gaten. Verlaag de oventemperatuur iets als ze te snel bruin worden.

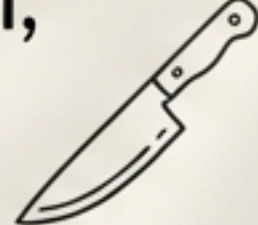
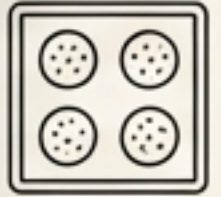


Het Resultaat



Laat de broodjes even afkoelen op een rooster.
Tip: Ze smaken het beste als ze nog iets warm zijn.

Beknopte Samenvatting

DEEG	VULLING	BAKKEN
• Kneed bloem, water, gist, zout, olie, paprika. • 5-8 minuten (machine). • 1 uur rijzen.  	• Week tomaten, snijd feta. • Ontgas deeg + meng pitten. • Verdeel in 12. • Vul met feta/tomaat.  	• Opbollen & platdrukken. • Toppen met kaas. • 30 min narijs. • 15 min op 200 °C.  



Eet Smakelijk!

Geniet van uw zelfgemaakte kaasbroodjes.