

Kaas-spekbrood

Jelle van Iersel



45 minuten (30 oven)



Nederland



575 Kcal



oven

Ingrediënten (1p)


 500 gr. bloem

 200 ml melk

 200 ml water

 100 gr. kaas

 pakje ontbijtspek

 20 gr. suiker

 14 gr. gist

 Worcestersaus

 zonnebloemolie

Zo stelt de techneut het samen

1. Gooi alle ingrediënten bij elkaar in de beslagkom. Kneed ze tot een geheel. Zorg er ook voor dat de plakken kaas en spek goed in kleine stukjes gemalen, getrokken en gekneed worden.
2. Scheidt het geheel in twee delen. Maak de delen langwerpig en leg ze naast elkaar op de bakplaat met bakpapier.
3. Eventueel kan een beetje zonnebloemolie over de broden worden gesprendeld voor een extra lekker korstje.
4. Laat de broden een uurtje rijzen en laat ze daarna in de oven op 200°C in +- 30 minuten mooi bruin bakken.

Dit zegt Louis:

Dit machtig lekkere brood is ideaal voor de grote honger. Een beetje extra kaas erover maakt het nog lekkerder.

