

Parmezaanse Kaaskoekjes / Parmesan Cheese Biscuits



Boodschappenlijstje

250 gram gekoelde boter, in blokjes

250 gram patent bloem

50 gram versgeraspte Parmezaanse kaas (of een vegan alternatief)

zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

Optioneel: een snufje cayennepeper

Zo maak je Parmezaanse Kaaskoekjes

Wrijf de boter in de bloem tot het mengsel eruitziet als fijn broodkruim.

Roer de Parmezaanse kaas, de kruiden en (optioneel) cayennepeper erdoor.

Kneed het deeg kort op een licht met bloem bestoven werkblad tot het glad is.

Vorm het deeg in een bal, snij het doormidden en druk elk stuk iets plat.

Laat het deeg 1 uur rusten in de ijskast.

Verwarm de oven tot 180°C/160°C hetelucht, leg bakpapier op de plaat

Rol het deeg dun uit onder een vel bakpapier.

Haal het papier eraf en snij het deeg in koekjes van 5 cm, in elke leuke vorm.

Leg de dunne kaaskoekjes voorzichtig op de bakplaat.

Kneed de afsnijdsels samen en rol ze opnieuw uit om meer koekjes te maken.

Het zal in totaal ongeveer 30 koekjes worden.

Bak de koekjes in 12-15 minuten, of tot ze knapperig en goudbruin zijn.

Laat ze afkoelen op de bakplaat en daarna op een rooster.

Bewaar de Parmezaanse kaaskoekjes in een koekjestrommel

Parmezaanse Kaaskoekjes / Parmesan Cheese Biscuits



Shopping list

250g chilled butter, cubed

250g plain flour

50g freshly grated Parmesan cheese (or a vegan alternative)

sea salt and freshly ground black pepper, to taste

Optional: a pinch cayenne pepper

How to make Parmesan Cheese Biscuits

Rub the butter into the flour until the mixture looks like fine breadcrumbs. Stir in the Parmesan cheese, seasoning and (optional) cayenne pepper.

Knead it briefly on a work surface lightly dusted with flour until smooth. Shape the dough into a ball, cut the dough in half and flatten each halve. Wrap the dough and place it in the refrigerator for 1 hour.

Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan, place baking paper on the tray

Roll the dough out thinly under a large sheet of baking paper.

Lift off the paper and cut the dough into 5cm biscuits, in any shape you like. Carefully lift them onto a the baking sheet.

Then knead together and re-roll the trimmings to make more biscuits. You should make about 30 biscuits in total.

Bake the biscuits for 12-15 minutes, until crisp and golden brown. Leave to cool on the baking sheet and then completely on a wire rack.

Store the Parmesan Cheese biscuits in a biscuit tin