

Bacon&kaas broodstengels / Bacon&cheese breadsticks



De boodschappen

4 plakjes bacon
4 gram zout & 4 gram suiker
1 zakje droge gist (7 gram)
30 ml olijfolie

135 gram wit tarwemeel
5 gram geraspte parmezaan
50 ml warm water
2 eetlepels melk

Zo maak je bacon&kaas broodstengels

Bak de bacon - zonder vet - in een anti-aanbakpan knapperig.

Roer meel, suiker, zout en kaas door elkaar, maak een kuiltje in het midden van het mengsel.

Los de gist op in het water, roer de olijfolie er door en giet het gistpapje in het kuiltje.

Mix alles door elkaar en kneed het deeg nog 5 minuten stevig met de hand,

Rol het deeg in een bal, druk de bal plat en verkrumel de bacon er over.

Verwarm de oven voor tot 180°C

Kneed de bacon door het deeg en verdeel het deeg in 4 gelijke stukken.

Vorm lange stengels van het deeg, hoe dunner hoe mooier!

Laat de broodstengels 10 minuten rijzen en bestrijk ze met melk.

Bak de broodstengels in 10-12 minuten goudbruin en serveer ze warm

De hartige broodstengels smaken erg lekker bij soep of als tussendoortje!

Bacon&kaas broodstengels / Bacon&cheese breadsticks



Shopping list

4 slices of bacon
4g salt & 4g sugar

1 sachet of dried yeast (7g)
30ml of olive oil

135 strong white flour

5g grated Parmesan

50 ml of warm water

2 tablespoons of milk, for brushing

How to make bacon&cheese breadsticks

Fry the bacon - without any oil - in a non-stick frying pan crispy.

Stir the flour with sugar, salt, cheese and make a well in the center of the mixture.

Dissolve the yeast in water then stir in the olive oil and pour the yeast mix in the well.

Mix all until combined then knead the dough firmly by hand for 5 more minutes.

Roll the dough into a ball, flatten it then crumble the bacon over it.

Preheat the oven to 180°C

Knead in the bacon then split the dough into 4 equal pieces.

Shape long sticks from dough, the thinner the prettier!

Allow the breadsticks to rise for 10 minutes then brush them with milk.

Bake the breadsticks in 10-12 minutes golden brown, serve them warm.

The savoury breadsticks taste really good with soup or as a snack in between meals.