

Knoflook-kaasbrood / Garlic & cheese bread



De boodschappen

500 gram Focaccia meel (La Tua Farina)

5 eetlepels extra virgin olijfolie

pakje knoflookboter

100 gram mozzarella

100 gram geraspte oude kaas

250 ml water

mespunt zeezout

wat verse oregano

wat verse tijm

olie om in te vetten

Dit heerlijke knoflook/kaasbrood kun je zo eten, als tussendoortje of als lunch bij een lekkere soep. Morgen maken we verse tomatensoep.

Zo maak je kaas/knoflookbrood

Doe het meel met het zout in een grote mengkom, voeg er het water en 3 eetlepels olijfolie aan toe. Mix tot alle ingredienten tot een samenhangend deeg, kneed nu nog 2 eetlepels olijfolie door het deeg.

Rol het deeg uit tot een rechthoek en besmeer het met knoflookboter en strooi er de geraspte kaas over

Snij de mozzarella bolletjes in kleine plakjes, was en droog de verse kruiden op keukenpapier en snipper ze fijn. Verdeel de mozzarella en de kruidensnippers over de kaas.

Rol het deeg voorzichtig op, probeer gelijkmatig te rollen. Snij de deegrol eerst in de helft, dan in acht stukken.

Vet een 20-25 cm ovenschaal in en verwarm de oven voor op 200°C. Leg de schijven deeg in de vorm en besmeer het brood met knoflookboter. Bedek de ovenschaal losjes met folie en laat het brood 30 minuten rijzen.

Bak het brood in het midden van de oven in 25-30 minuten goudbruin. Laat het brood in de vorm afkoelen op een rooster. Afgekoeld komt het gemakkelijk uit de vorm.

Knoflook-kaasbrood / Garlic & cheese bread



Shopping list

500 grams of focaccia flour (La Tua Farina)
5 tablespoons extra virgin olive oil
packet of garlic butter
100g mozzarella
100 grams grated ripe cheese

250 ml of water
pinch of sea salt
some fresh oregano
some fresh thyme
oil for greasing

This flavoursome garlic / cheese bread you can eat on it's own, as a snack or for lunch with a tasty soup. Tomorrow we make fresh tomato soup.

How to make a cheese / garlic breadbread

Put the flour and salt into a large mixing bowl, add the water and 3 tablespoons olive oil. Mix until all ingredients into a cohesive dough then knead 2 tablespoons olive oil extra into the dough.

Roll out the dough into a rectangle, spread garlic butter on it and sprinkle it with the grated cheese.

Cut the mozzarella balls in small slices, wash and dry the herbs on paper towels and chop them finely. Divide the mozzarella and the chopped herbs over the cheese.

Roll the dough gently, try to roll evenly and cut the roll first in half, then into eight pieces.

Grease a 20-25cm baking mold and preheat the oven to 200 ° C.

Place the disks of dough into the mold and spread the bread with garlic butter.

Cover the baking mold loosely with foil and let the bread rise for 30 minutes.

Bake the bread in the middle of the oven for 25-30 minutes or until golden.

Leave the bread in the mold to cool on a wire rack.

Once cooled the bread will come out easily.