



Uit oma's keuken

Oma's borrelbrood met gekarameliseerde balsamico uien, kaas en...

1 Brood

🕒 120 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 300 g bloem
- 🍴 ½ zakje gist (ongeveer 5 gram)
- 🍴 150 ml lauwwarm water
- 🍴 ½ tl suiker
- 🍴 ½ tl zeezout
- 🍴 2 witte uien
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 70 g droge worst of spekjes
- 🍴 2 el balsamico azijn
- 🍴 1 el suiker
- 🍴 1 el kappertjes
- 🍴 4 kleine tomaatjes
- 🍴 1 el verse basilicum (fijnggehakt)
- 🍴 20 g Parmezaanse kaas
- 🍴 60 g Port Salut (of een ander restje zachte Franse kaas)
- 🍴 1 takje rozemarijn
- 🍴 olijfolie extra vierge

Benodigheden: huishoudfolie, bakkwast, bakpapier, cakeblik

ZO MAAK JE HET

Vorbereiding

1. Maak eerst het deeg.
2. Meng de gist met de halve theelepel suiker in lauwwarm water en roer het even goed door.
3. Pak een grote kom en doe hierin het bloem en de zout.
4. Roer even goed door en voeg dan in een keer het water/suiker/gist mengsel toe.
5. Breng dit samen met je wijsvinger en stort het deeg dan uit op je aanrechtblad.
6. Kneed het deeg goed door, minimaal 10 minuten.
7. Zet desnoods een timer, je wilt een zacht en soepel deeg creëren en daar moet je even voor kneden.
8. Deeg te nat of te droog?
9. Voeg eventueel nog iets meer water of bloem toe.
10. Rol een bol van het deeg en doe die terug in de kom.
11. Besprenkel met een eetlepel olijfolie en dek af met plasticfolie.
12. Leg hier een theedoek op en zet het deeg een uurtje weg op een warme plaats.
13. Bijvoorbeeld in het zonnetje in de vensterbank.
14. Terwijl het deeg rijst, maak je de gekarameliseerde uien.
15. Verwijder het vel van de droge worst en snijd deze in kleine blokjes.
16. Doe met een halve eetlepel olijfolie in de pan en bak goudbruin.
17. Snijd ondertussen de uien in halve ringen en hak de knoflook fijn.
18. Doe allemaal in de pan, zet het vuur laag en laat de uien langzaam karameliseren met een snufje zout.
19. Zodra ze helemaal zacht zijn, voeg je de suiker en balsamico toe en zet je het vuur hoger.
20. Blijf roeren tot alle balsamico is opgenomen.
21. Zet het vuur uit en laat afkoelen.
22. Bereid ondertussen de rest van de ingrediënten voor.
23. Snijd de franse kaas in blokjes en de tomaatjes in plakjes, spoel de kappertjes af en hak deze fijn en hak de basilicum en rozemarijn fijn.

Bereiding:

24. Vet een cakeblik in met een beetje olie.
25. Haal het deeg uit de kom en meng de olijfolie erdoorheen.



26. Leg een stuk bakpapier op je aanrechtblad en leg het deeg hierop.
27. Rol het uit of duw het uit met je handen, tot het net zo groot is als het vel bakpapier.
28. Verspreid de gekarameliseerde uien over het deeg en strooi alle andere ingrediënten eroverheen.
29. Tot slot rasp je er wat Parmezaanse kaas overheen.
30. Rol het deeg op en vouw het dubbel, zodat het in het cakeblik past.
31. Doe het deeg er in en laat afgedekt nog 30 minuten rusten.
32. Verwarm de laatste 10 minuten de oven voor op 180 graden Celsius.
33. Besprenkel het deeg met wat olijfolie en optioneel met wat zeezoutvlokken en sesamzaadjes.
34. Zet in de oven en bak in $\pm$ 35 minuten goudbruin en gaar.
35. Laat afkoelen, snijd in plakken en serveer.

BRON: flofood.nl