

Kaas-hambrood

(Alle ingrediënten op kamertemperatuur in volgorde van onderstaand recept in het broodblik doen.)

Ingrediënten

240 ml. water

1 1/2 theelepel zout

1 eetlepel boter

200 gr. gekookte ham in blokjes

3 maatbekers tarwebloem (ca. 500 gr.) (witte bloem)

2 theelepels suiker

1 eetlepel droge gist

Voor de vulling:

250 gr. geraspte belegen kaas

Werkwijze:

In de broodbakmachine doen en het deegprogramma kiezen, dus zonder bakken. Indien gewenst met 1x voorrijs. Kijk na 5 minuten of er een mooie deegbal ontstaat, indien het deeg te droog of te nat is kan men voorzichtig wat vocht of meel toevoegen. Als het programma klaar is van de deegbal 2 lange platte lappen vormen. Bestrooi de deeglap met de kaas (de zijanten van het deeg vrijhouden). Laat het deeg weer rijzen tot het duidelijk omhoog gekomen is. Bak het in een voorverwarmde (hete)luchtoven op 200 C. in 15-25 minuten gaar.