



Thermomix Look-kaasbroodjes

Ingrediënten

- 5 teentjes knoflook
- 120 gr blokjes Parmezaanse kaas
- 500 gr pistolet bloem
- 10 gr droge gist of 20 gr verse gist
- 1 tl zout
- 1 tl suiker
- 15 gr (+ beetje voor op aanrecht de broodjes te vormen) olijfolie
- 100 gr yoghurt
- 200 gr water

www.alleskunner.be



Instructies

- Voeg 5 teentjes knoflook toe aan de mengbeker **5 sec/snelheid 8**
 - Voeg 120 gr blokjes Parmezaanse kaas toe **10 sec/snelheid 10**. Haal uit zet opzij
 - Zonder mengbeker te reinigen, voeg 500 gr pistolet bloem, 10 gr droge gist of 20 gr verse gist, 1 tl zout, 1 tl suiker, 15 gr olijfolie, 100 gr yoghurt, 200 gr water toe, **3 min/deegfunctie**
 - Haal uit voeg toe aan een kom, sluit af en laat 30 min rijzen
 - Verwarm de oven voor op 22graden
 - Voeg beetje olijfolie toe op aanrecht voor de broodjes te verwerken
 - Haal deeg uit de kom, duw even plat maak er een worstje van verdeel in 10 delen
 - Rol elk deel uit en voeg onmiddellijk toe aan een bakplaat met bakpapier
 - Verdeel het look - kaas mengsel over de broodjes
 - Zet in oven gedurende 10 min (afhankelijk van oven)
 - Serveer
- Tip:** bak de broodjes af, laat ze afkoelen, juist voor opdienen leg ze heel even op je BBQ, geeft nog extra touche hé, succes verzekerd!