

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

20 min

TOTAAL

30 min koelen +
15–18 min bakken

NIVEAU

Easy

± 40 mini koekjes

INGREDIËNTEN

150 g	ongezouten roomboter op kamertemperatuur	½ tl	kerriepoeder of gerookte paprikapoeder optioneel
150 g	oude geraspte kaas fijn geraspt	1 el	ijskoud water of melk alleen als deeg te droog blijft
200 g	tarwebloem of patentbloem gezeefd	1	ei losgeklopt met 1 tl water, voor bestrijken
½ tl	zout		
snufje	zwarte peper vers gemalen	naar smaak	extra geraspte oude kaas of zaadmix sesam, maanzaad of komijn

BENODIGDHEDEN

- grote mengkom en (hand)mixer of houten lepel
- keukenweegschaal
- vershoudfolie
- deegroller
- bakplaat met bakpapier
- mes of pizzasnijder
- koelrek

"De eerste keer schoof ik het deeg strak tegen elkaar op de plaat. Ik bakte één gigantische aaneengesloten kaasplaat. Die moest ik in ongelijke brokken breken. Het recept klopt verder prima."

— Suzan

Cheesy Crunch Squares

Koekje, kaaskrul, krokant hapje – dit is basically borrelplank in vierkantvorm



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven voor op 180 °C (boven-/onderwarmte) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

TIP Bakpapier zorgt voor een schoon resultaat en makkelijk verplaatsen — sla het niet over.

2

WEEG

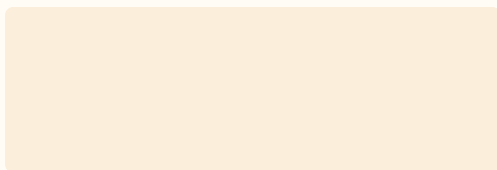


Weeg boter, kaas en alle droge ingrediënten nauwkeurig af en rasp de kaas zo fijn mogelijk.

LET OP Te grove kaasstukken maken je koekjes bobbelig en breekbaar. Rasp fijn voor de beste verdeling.

3

KLOP



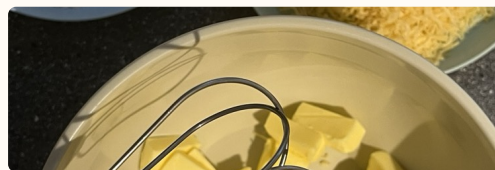
Klop de zachte boter in je mengkom kort romig en voeg de kruiden en peper toe.

TIP Koude boter klopt voor geen meter. Geduld is goud — laat haar op kamertemperatuur komen.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

MENG

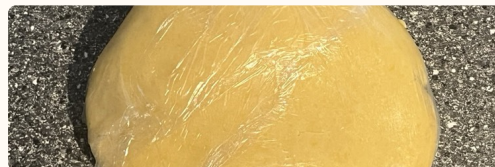


Voeg de geraspte kaas toe aan de boter en meng tot smeug. Voeg daarna de bloem toe en kneed snel tot een samenhangend, kruimelig deeg (voeg eventueel 1 el koud water toe als het te droog blijft).

LET OP Te lang kneden met warme handen smelt de boter en maakt het deeg taai. Stop zodra alles samenkomt.

5

CHILL



Vorm het deeg tot een platte schijf, wikkel strak in vershoudfolie en laat minstens 30 minuten rusten in de koelkast tot stevig.

LET OP Warm deeg uitrollen is een complete, klevende drama-ervaring. De koelkast is verplicht.

6

BAK



Rol het gekoelde deeg op een licht bebloemd oppervlak tot 0,4–0,5 cm dik, snijd kleine vierkantjes (2×2 of 3×3 cm), prik met een vork gaatjes in elk koekje, bestrijk licht met ei, strooi extra kaas of zaadjes erover en bak 15–18 minuten tot de randen goudbruin en knapperig zijn.

LET OP Deegblokjes te dicht op elkaar leggen = één massief aaneengesloten kaasplaat. Geef elk vierkantje ruimte!

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL

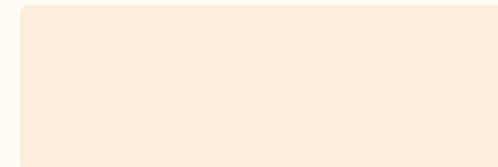


Haal de bakplaat uit de oven en laat de koekjes volledig afkoelen op een rooster. Ze worden tijdens het afkoelen pas écht krokant.

LET OP Direct aanvallen betekent je mond verbranden aan gloeiend hete, gesmolten kaas. Even geduld.

8

CON-TROLEER



Controleer of alle koekjes mooi knapperig zijn. Eventueel zachte exemplaren kun je nog 2–3 minuten terugleggen in de uitgeschakelde, warme oven.

TIP Probeer er niet per ongeluk tien achter elkaar te proeven tijdens het afkoelen. Of wel. Geen oordeel.

9

BEWAAR



Laat de crackers volledig afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte trommel op kamertemperatuur. Ze zijn extra lekker bij een borrel of een warme kop soep.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Koelkast

Vriezer

Luchtdichte trommel, max 5–7 dagen lekker knapperig.

Niet nodig — de kaas is al afgebakken en koud bewaargeeft geen voordeel.

Verpak ongebakken deeg in folie en vries tot 2 maanden in. Laat een nacht in de koelkast ontdooien voor gebruik.

VARIATIES

* Pittige kaasbites: voeg ¼–½ tl chilivlokken of cayennepeper toe aan het deeg voor een spicy borrelvariant.

* Italiaanse kruidenkaaskoekjes: vervang kerrie door Italiaanse kruiden of oregano met een snufje knoflookpoeder.

* Zaadjes-mix topping: mix sesam, maanzaad en komijnzaad en strooi die over de met ei bestreken koekjes voor extra crunch.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl