



Kaas-uienbrood

Zacht brood met de geur van gebakken uien, waardoor de buren spontaan op de koffie komen

● ● ● ● ● CHAOS 3/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

20 min

TOTAAL

60–75 min rijzen +
15 min rust + 30–40
min narijzen + 25–30
min bakken + 30 min
afkoelen

NIVEAU

Medium

1 ovaal brood

INGREDIËNTEN

300 g	bloem tarwe- of patentbloem	6 g	zout
190 g	water lauwwarm	2 grote	witte uien in dunne halve ringen
20 g	melk	120–150 g	geraspte belegen kaas
7 g	instant gist	1 tl	uienpoeder of snuf oregano optioneel
1 tl	honing of suiker	klontje	boter of olie om de uien in te bakken
25 g	roomboter heel zacht, op kamertemperatuur		

BENODIGDHEDEN

- koekenpan
- grote mengkom
- keukenweegschaal
- bakplaat met bakpapier
- schone theedoek of folie

"Het recept zegt uien volledig laten afkoelen. Ik was ongeduldig en rolde ze gloeiend heet in het deeg. Mijn brood werd een zompig uienmoeras."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

BEREID



Bak de uien met wat boter rustig zacht en lichtgoud in de pan, en laat ze daarna écht volledig afkoelen.

LET OP Hete uien in je deeg rollen = een vochtig en zompig drama. Geduld is goud!

2

WEEG



Weeg bloem, gist, suiker, zout, water en melk nauwkeurig af in je grote mengkom. Meng zout en gist direct even goed door.

TIP Zout en gist mogen voor dit brood gewoon bij elkaar in de kom — mix het direct even goed door!

3

TEMPER



Zorg dat de 25 gram boter voor in het deeg heel zacht is op kamertemperatuur.

LET OP Koude klonten boter in je deeg kneden is een frustrerende workout. Laat het echt zacht worden!

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KNEED



Kneed alle afgewogen ingrediënten (behalve de boter en vulling) 8 tot 10 minuten, voeg dan de zachte boter toe en kneed nog 4 tot 5 minuten tot een soepel deeg.

LET OP In paniek extra bloem toevoegen maakt je brood droog. Kneed gewoon door de plakkerigheid heen!

5

VORM



Laat het deeg 60–75 minuten rijzen. Druk plat, rust 15 minuten, rol uit, vul het midden met ui en 100 gram kaas, vouw dicht met de naad naar beneden en laat nog 30–40 minuten narijzen op het bakpapier.

TIP Houd de randen van je deeg schoon tijdens het vullen, anders plakt je brood nooit meer dicht.

6

BAK



Verwarm de oven naar 200 °C (190 °C hetelucht), bestrooi het brood met de rest van de kaas en bak 25 tot 30 minuten goudbruin.

LET OP Een te hete oven verbrandt je kaas-topping voordat het brood vanbinnen gaar is!

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL



Haal het brood uit de oven en dek het direct 5 minuten losjes af met een schone theedoek.

TIP Sla deze theedoek-hack niet over! Het stoomt je korst zodat deze perfect zacht en bakkers-waardig wordt.

8

SNIJD



Haal de theedoek weg en laat het brood daarna nog minimaal een half uur op een rooster afkoelen voor je het snijdt.

LET OP Gloeiend heet kaasbrood doorsnijden = platgedrukt deeg en verbrande vingers.

9

SERVEER



Snijd in lekkere dikke plakken en serveer puur, of met een lik goede roomboter.

TIP Proud Disaster of Pinterest-perfect — elke snee telt gewoon mee.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Luchtdicht in een zak of theedoek buiten de koelkast; zo blijft het ongeveer 2 dagen zacht.

Koelkast

Liever niet — koude en vochtige lucht maakt je versgebakken zachte brood snel taai.

Vriezer

Perfect invriezen in plakken. Gooi een plakje direct uit de vriezer in de broodrooster voor de ultieme verse bite!

VARIATIES

• **Spicy Onion:** bak een theelepeltje chilivlokken of wat fijngesneden jalapeño mee met de uien voor een brood met een kick.

• **Pull-Apart Swirl:** rol het deeg als een kaneelrol op met de kaas en ui, snijd in dikke plakken en bak ze gezellig tegen elkaar aan in een ingevette springvorm!

• **Extra zacht:** vervang de 20 gram water eens door 20 gram verse yoghurt voor een heerlijke zachte kruim.



Maak je eigen Proud Disaster?

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

bubblybakery.nl