

Borrelbrood recept

 ± 1.5 uur

 6 personen



Dit brood is echt om je vingers bij af te likken! Dit borrelbrood zit namelijk vol met lekkere kaas, knoflook en andere lekkernijen die perfect te combineren zijn met een lekkere borrel. Serveer het brood op een verjaardag, jubileum of ander feestje en je zult zeker weten de ster van de avond zijn. Uiteraard kun je dit brood met allerlei soorten kaas vullen, waardoor je echt een brood krijgt die helemaal aan jouw eigen wensen (of die van jouw gasten) voldoet. Lees snel verder voor ons borrelbrood recept en ga lekker aan de slag met bakken!

Heerlijk brood voor op de borrelplank

Zoals de naam je waarschijnlijk al doet vermoeden, is een borrelbrood een heerlijk brood voor op de borrelplank. Door inkepingen in het brood te maken, krijg je een plukbrood waar iedereen lekker van kan gaan 'plukken'. Ben je daar niet zo van? Dan kun je het brood ook doormidden snijden, elke helft voorzien van de garnering en het brood zodoende afbakken. Snijd het brood vlak voor het serveren in stukjes, zodat iedereen alsnog tijdens het borrelen eenvoudig van het lekkere borrelbrood kan genieten. Een kind kan de was doen!

Benodigheden uit onze webshop:

- 380 gram patentbloem of wit brood bloem;
- 1 theelepel zout;
- 6 gram gist.

Overige benodigheden:

- 350 milliliter lauwwarm water;
- 240 gram camembert;





-

8. Doe de camembert in de gat dat je in het brood hebt gemaakt.
9. Smeer eventueel nog wat overige gesmolten roomboter over het brood heen.
10. Zet de oventemperatuur op 160 graden (heteluchtoven).
11. Bak het borrelbrood in 10 minuten af, in ieder geval totdat de kaas is gesmolten. Houd goed in de gaten wanneer het brood klaar is, dit kan per oven verschillen.
12. Laat het brood ietwat afkoelen alvorens je 'm gaat serveren.

Handige informatie

Probeer ook eens onze andere brood recepten!

Was dit borrelbrood een groot succes? Dan smaakt dat vast naar meer! Gelukkig hebben wij op ons blog inmiddels een hele hoop brood recepten verzameld die zeker de moeite waard zijn om eens uit te proberen. Wat dacht je bijvoorbeeld van [kaasbroodjes](#) of [knoflookbrood](#)? Deze baksels kun je ook heel goed als borrelhapje serveren. Of maak eens zelf lekkere [mueslibollen](#) of [roziijnenbrood](#). De keuze is reuze op ons blog, [bekijk dus vooral eens al onze broodrecepten](#) en laat je verrassen!

Deel jouw borrelbrood met ons!

Ben jij van plan om met ons recept zelf een heerlijk borrelbrood te bakken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe het brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Bruggeman Desem & Gist (5x20gr) (Art.nr.: DH334)

