



⌚ ± 1.5 uur

 ± 2.5 uur

 8 personen



- 30 gram milde mosterd voor in het deeg + iets extra voor op het deeg;
- 30 gram Hollandse roomboter;
- 120 gram geraspte kaas;
- Bubbeltjesfolie;
- Planeetmenger met deeghaak.

Recept

Het kneden van het deeg:

1. Doe de bloem, water, zout, gist, mosterd, boter en pompoenpitten in de machine.
2. Laat de machine dit mengsel op lage snelheid kneden tot een goed afgeknead deeg.
Tip! Het deeg is goed geknead wanneer je ervan een flinterdun vliesje kunt trekken.
Tip! Het verschilt per machine hoelang het kneden precies duurt.
3. Bol het deeg op door het gelijkmatig plat te slaan en van boven naar beneden op te rollen.
4. Draai het deeg om, zodat de sluiting naar boven toe ligt.
5. Draai het deeg ook 90 graden, zodat hij weer in de lengte voor je ligt.
6. Rol het deeg nogmaals op.
7. Duw vervolgens met de zijanten van je hand het deeg onder zichzelf. **Tip!** Zodoende ontstaat er een gladde bol met een sluiting aan de onderkant.
8. Leg de deegbol met de sluiting naar beneden toe op het werkblad.
9. Dek het deegstuk af met wat bubbeltjesfolie en laat het rijzen, totdat het ongeveer 50% in volume is toegenomen.
Tip! Dit noemen we de bolrijs.
Tip! Dit zal waarschijnlijk tussen de 60 en 80 minuten duren.

Het rijzen van het deegstuk:

1. Spray de springvorm egaal in met bakspray.
2. Steek het deeg in 16 tot 18 stukjes.
Tip! Ze hoeven niet exact hetzelfde te wegen, want ze rijzen samen tot 1 geheel.
3. Bol de deegstukjes op en leg ze met de sluiting naar beneden toe in de springvorm.
Tip! Zorg ervoor dat de bolletjes goed over de springvorm verdeeld zijn. Het is niet erg als er wat ruimte tussen de bolletjes zit.
4. Dek de springvorm af met bubbeltjesfolie.
5. Laat het deeg mooi vol rijzen.
Tip! Het deeg is voldoende gerezen wanneer je het voorzichtig met je vingertop induwt, het kuiltje even blijft staan en dan langzaam weer naar buiten komt.





écht alles om te bakken

Tip! Dit zal ongeveer 50 minuten tot 1,5 uur duren.

6. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte).
7. Verwarm op de bodem van de oven een DeSh-stoombakje.
8. Schuif een draadrooster op de laagste positie in de oven.

Het bakken van het kaasbrood:

1. Smeer de bolletjes in met een dun laagje mosterd.
2. Verdeel de geraspte kaas en de pompoenpitten er overheen.
3. Zet de springvorm op de draadrooster.
4. Giet circa 150 milliliter water in het DeSh-stoombakje.
5. Bak het brood in 35 minuten goudbruin en gaar.

Tip! Je kunt voor de zekerheid een digitale (kern)thermometer in het midden van het brood steken om de gaarheid te controleren.

6. Los het brood direct na het bakken uit de springvorm en laat hem afkoelen op een rooster.

Handige informatie

Laat aan ons jouw zelfgemaakte mosterd kaasbrood met pompoenpitten zien!

Heb jij met dit recept een mosterd kaasbrood met pompoenpitten gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het brood te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Nederlandse Pompoenpitten Naturel 250g (Art.nr.: GS003)
- 1 x Dr. Oetker Bakspray 125ml (Art.nr.: D901104)
- 1 x Patisse Springvorm Ceramic Ø24cm (Art.nr.: 03313)
- 1 x Patisse Kwast Siliconen 3,5cm (27cm) (Art.nr.: 10312)
- 1 x Molen de Hoop Bakkerszout 750g (voor brood en banket) (Art.nr.: DH46)
- 1 x Desh Stoombakje (Art.nr.: DS001)
- 1 x Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 1 x Deegkrabber Kunststof Asymmetrisch Zwart 12x8,6cm (Art.nr.: TH3000237795)
- 1 x BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Beslagkom kunststof, 28 cm. (Art.nr.: SB402)
- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 × Molen de Hoop Slaege Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH367)

