



Mini-scheurbroodjes met mozzarella



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

125 ml volle melk
20 gram boter
35 gram honing
1 theelepel gedroogde gist
1 ei
1/2 theelepel zout
200 gram bloem
50 gram boter
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel oregano
1 bol mozzarella (in stukjes gesneden)
3 eetlepels parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de melk tot ze net niet kookt. Haal van het vuur en voeg de boter toe.
- 2.** Voeg ook de honing toe. Giet dit mengsel in een mengkom en laat lauw worden.
- 3.** Doe de gist erbij. Roer door het mengsel en laat dan 10 minuten staan.
Voeg het ei en het zout toe. Kneed met de mixer (deeghaak) op lage snelheid.
- 4.** Voeg beetje bij beetje de bloem toe.
- 5.** Mix tot alles gemengd is en het deeg loskomt van de randen, maar niet langer.
- 6.** Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat 2 uur rijzen op een warme plek.
- 7.** Haal het deeg uit de kom en verdeel het in $\pm$ 12 gelijke delen. Rol er balletjes van en plaats ze op een met bakpapier beklede plaat, op $\pm$ 5 cm van elkaar. Dek opnieuw af met de theedoek en laat nog eens 45 minuten rijzen.



- 8.** Nu kun je je scheurbrood bereiden. Smelt de boter in een pannetje met het knoflookpoeder en de oregano. Beboter een ronde ovenschaal. Haal elk bolletje deeg door de gesmolten boter en plaats in de ovenschaal. Giet de rest van de boter over de bolletjes.
- 9.** Steek tussen de bolletjes de stukjes mozzarella en bestrooi met de Parmezaan.
- 10.** Zet de ovenschaal 20 à 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 11.** Serveer lauwwarm.