****

-**Brood met kaas en mosterd-**

 **- 2 broden van elk ca. 550 gram deeg –**

**Ingrediënten:**

500 gram Sterke bloem (liefst 13/14% eiwit)

10 gram Zout

15 gram Margarine

325 gram Water

7,5 gram Droge gist

200 gram Geraspte kaas

40 gram Mosterd

Werkwijze:

Van de bloem, zout, gist, margarine en water een goed stevig deeg kneden. Als je van het deeg een vliesje kan trekken is het voldoende gekneed. Meng tot slot de overige ingrediënten er door.

Doe het deeg in een geoliede kom. De eerste rijsperiode duurt ca 1 uur.

Verdeel het deeg in twee stukken van elk ongeveer 550 gram en bol het losjes op, laat het afgedekt nog eens 20 minuutjes rusten.

Maak er de vorm van die je wilt, belangrijk is dat er spanning op het deeg staat zodat het omhoog rijst i.p.v. opzij. Let de deegstukken op een bakplaat of laat ze rijzen in een rijsmandje voor nog ongeveer 1 uur.

Decoreer tenslotte met wat (rogge)bloem en snij het deeg overdwars in over de lengte.

Bakken op 230 graden, met stoom. Afhankelijk van je oven ca. 30 minuten. Na 15 minuten baktijd oven eventueel terugzetten naar 200 graden.