Plukbrood met knoflook en kaas

Ingrediënten

20 g (gram) Boter (of olie om te bakken)
1 Pak Koopmans Volkorenbrood
300 ml Water (handwarm)
5 Teentje(s) Knoflook
10 g (gram) Peterselie
1 Stuk(s) Rode ui
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 g (gram) Emmentaler

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Knoflookpers
Mixer met deeghaken
Theedoek
Steelpan

1. Receptvideo Plukbrood met knoflook en kaas

2. Brooddeeg maken

Houd 1 afgestreken eetlepel van de mix achter voor decoratie. Doe het **water (handwarm, 300 ml)** en de **boter of olie (20 g/ml)** in een beslagkom. Voeg vervolgens de broodmix toe.

Meng het geheel met de mixer met deeghaken op de 2e stand door elkaar een kneed het daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een egaal deeg. Laat het deeg in de kom, afgedekt met een dubbelgevouwen theedoek, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Kneed het deeg met de mixer op de hoogste stand in 30 seconden goed door.

Stort het deeg met behulp van een spatel op de bakplaat (druk het niet plat). Strooi de afgestreken eetlepel mix over het deeg zodat overal bloem zit. Leg de dubbelgevouwen theedoek over het deeg en laat het deeg 45 minuten narijzen.

3. Volkoren brood bakken

Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch: 220°C / hetelucht: 200°C). Haal de theedoek voorzichtig van het deeg en plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven.

Bak het brood in circa 25 minuten gaar. Haal het volkoren brood na het bakken direct van de bakplaat en laat het brood op een rooster afkoelen.

4. Plukbrood maken

Pel en pers de **knoflook (5 teentjes)** uit, hak de **peterselie (10 g**) fijn en snijd de **rode ui (1 stuk)** in flinterdunne ringen.

Smelt de **boter (50 g)** in een steelpan en verwarm de knoflook gedurende 4 minuten mee. De knoflook mag niet bruin kleuren.

Snijd het brood aan de bovenkant kruislings in en vul de inkepingen met de knoflookboter, de geraspte **Emmentaler (100 g)**, de peterselie en de rode ui.

Plaats het plukbrood nog 10 minuten in het midden van de voorverwarmde oven (200°C) en serveer het knoflook plukbrood direct.