



Broodkrans met ROUGETTE ovenkaas

25 minuten

simpel

1 ROUGETTE ovenkaas 320 g

2 pakjes pizza- of brooddeeg (vers deeg om af te bakken)

1 eidooier

1 theelepel maanzaad

1 theelepel sesamzaad

2 theelepels zonnebloempitten

1/2 bos rozemarijn

zout en peper



Bereiding:

Genieten in een handomdraai

1. Rol het verse deeg en vorm er ronde broodjes van. Plaats de gevormde broodjes rond het houten doosje van de ovenkaas en verdeel ze gelijkmatig. Bak de ovenkaas (zonder de broodkrans) in het midden van de oven gedurende 10 minuten (heteluchtoven: 180°C, traditionele oven: 200°C). Bestrijk intussen de broodjes met eidooier en verdeel het maanzaad, sesamzaad en de zonnebloempitten over de broodjes.

2. Snijd de ovenkaas in een kruis. Vouw de vier hoeken naar buiten en plaats de kaas in het midden van de broodkrans. Voeg rozemarijn toe over de kaas en de broodkrans en bak alles samen nog ongeveer 12 minuten op een middelhoog rooster (heteluchtoven: 180°C, traditionele oven: 200°C)