

Deegkussentjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijk luchtige deegkussentjes gevuld met kaas. Het deeg is makkelijk en ideaal om mee te werken en je kunt het vullen met alles wat je zelf lekker vindt. Van oorsprong komt dit broodje uit de Turkse keuken, je kunt het ook ongevuld laten en openen en lekker een plak kaas tussen stoppen. Vul het bv met turkse witte kaas of feta of gebruik een hartige vulling zoals gebakken gehakt en groenten.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 130 gram lauwwarm water
- 130 gram lactosevrij melk
- 1 ei
- 1/2-1 eetlepel gedroogde peterselie of 3 takjes vers fijngesneden
- 1 dessertlepel roomboter (5 gram)
- 1 dessertlepel zout (4 gram)
- 10 gram bakpoeder
- 410 gram Schär bröt mix
- platte blokjes kaas

Bereidingswijze:

1. Meng alle ingrediënten samen en voeg als laatste het meel toe.
2. Kneed tot een samenhangend deeg.
3. Leg het deeg onder een doek.
4. Snijd de kaas in dikke vierkante plakken.
5. Strooi heel klein beetje meel op je werkvlak. Pak een deel van het deeg en rol uit tot een dunne vierkante plak van 2 mm dik.
6. Snijd de randen weg zodat je een mooie vierkant hebt die je een repen kunt snijden. Leg het overige deeg op het deeg wat over is onder de doek.
7. Snijd rechthoeken uit (zoals een half bladerdeeg plakje). Leg een plak kaas erop en vouw dicht tot een vierkantje. Druk de randen goed aan.
8. Werk al het deeg op deze manier af.
9. Verwarm een laagje olie in een koekenpan op de grootste pit, vuur laag. Leg een aantal vierkantjes in de olie wanneer deze goed is opgewarmd.
10. Wanneer de onderkant goudbruin kleurt draai je deegkussentje om met behulp van 2 vorken.
11. Wanneer het aan beide kanten goudbruin is, leg je het op een bord met wat keukenpapier.
12. Eet lekker warm op!

Notities: