

GIDEON SE POTBROOD MET ROOMKAAS



GIDEON SE POTBROOD MET ROOMKAAS

1 kg gekoopte brooddeeg

250 gram roomkaas

1 kg gerasperde mozzarella kaas

$\frac{1}{2}$ koppie parmasan kaas, gerasper

1 rooi brandrissie gekap

2 tot 3 takkies basilieblare, fyngeskeur

4 fyngemaakte knoffelhuisies

$\frac{1}{2}$ koppie botter

2 tot 3 takkies pietersielie, fyngekap

Breek die deeg in bolletjies so groot soos tafeltennis balletjies.

Rol elkeen in silindervormige stafies omtrent 15 cm lank en knoop elkeen.

Pak die knope teen die kante van 'n swartpot wat gespuit is met spray en cook, in 'n sirkel en plaas 'n plat stukkie ronde deeg in die middel van die sirkel.

Meng die kase en die rissie saam met die basilie kruid en helfte van die knoffel en gooi die mengsel op die ronde degie in die middel.

Smelt die botter en meng met die orige knoffel en

pietersielie.

Laat rys die deeg tot dubbel in volume vir omtrent 'n uur.

Borsel dan die bottermengsel oor die hele brood en bak op matige kole onder en op die deksel van die pot vir omtrent 45 min.

Ek het die brood omgekeer op 'n snyplank en stukke afgebreek en in die mengsel in die middel gedoop om te eet.

Hmmmmmm was djeeeeerlik!

Die resep sê bak in oond wat voorverhit is vir 25 min op 180 °C.

Resep geplaas en foto: Gideon Louw