NAAM GERECHT	Kaasbroodjes met Pas de Bleu

BENODIGDHEDEN: voor 12 stuks

-300gr. Pas de Bleu
-750gr. tarwemeel
-50gr. boter
-20gr. gist
-300ml. melk
-2 eetlepels witte wijn
-1 theelepel kaneel
-1 theelepel komijn
-1 ei

FOTO:



BEREIDING: 2 uur

-Maak een kuiltje in het meel en giet er gesmolten boter, gist opgelost in lauwe melk, de verkruimelde kaas, witte wijn en kruiden in.
-Kneed tot een samenhangend deeg en laat 30 minuten rijzen (warme plaats, onder vochtige doek). Kneed het deeg 10 minuten en rol er broodjes van.
-Laat die afgedekt, op bakpapier op een bakplaat, weer 30 minuten rijzen.
-Bestrijk ze met losgeklopt ei en bak ze in het midden van een op 200°C voorverwarmde oven in 20 minuten. Lichtbruin en gaar.