

## Ingrediënten

Voor het deeg;500gram  
boerenbruin(meel),290ml  
water,12gram verse gist of 6gram  
droge,8gram zout,15gram  
boter,10gram provencaalse  
kruiden. Verde;50gram  
gesmolten boter,3middelgrote  
uien,een blik champignons(of  
vere)200gram geraspte  
kaas,naar keuze.

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Belgisch  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Brood  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Picknick op een bezemsteel.

Er bestaan 2 versies over de herkomst van dit heksenbrood. Volgens de eerste is dit het soort brood dat heksen eten na een tochtje per bezemsteel door een koude Halloweennacht. Het zou evenwel kunnen dat dit brood zo lekker is dat zijn griezelige naam andere eters op afstand moet houden.Want na 1 hap van dit brood,wil je niet meer delen. Dit brood met toebehoren is echt onweerstaanbaar! Uit een foldertje.

### Hulpmiddelen

Pan om de boter te smelten,broodmachine of kneedmachine,mesje,bakplaat.

### Vorbereiding

Snipper de ui,snij de verse champignons in schijfjes.

### Bereidingswijze

Voeg de ingrediënten voor het deeg samen en kneed 20 minuten met de hand,met een kneedmachine of met een broodmachine..Bedek het deeg met een vel plastic en laat 30 minuten rijzen op kamertemperatuur. Verdeel het deeg in 3 gelijke stukken.Rol elk stuk rechthoekig uit tot een dikte van 1.5cm. Leg de deegplakjes op een ingevette bakplaat en bestrijk ze lichjes met de gesmolten boter. Beleg met de ui en de champignons en strooi de kaas erover.Laat nog 30 minuten rijzen op kamertemperatuur. Bak de heksenbroden 25 minuten in een voorverwarmde oven op 220graden.

### Serveertips

Ik maak eerst een lekkere pot warme soep... Samen met dit brood!!!!Lekker warm de zetel op... Met fleece dekentje en de geitenwollensokken... Na mijn Halloweentochtje... ps;dit brood is het lekkerst als het nog warm is!