Smulweb

Ingrediënten

500 gr all in witmeel voor de bbm 300ml melk 1 dikke ui 400-500gr spekjes om uit te bakken

Tijd:	> 2 uur
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Hartig
Soort_gerecht:	Brood
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

hartig witbrood

Lekker brood voor in de bbm.Gevuld met spekjes en ui.Lekker hartig.

Hulpmiddelen

Bbm,koekepan

Voorbereiding

Bak de spekjes uit,snij de ui en fruit deze met de spekjes mee.Laat het geheel uitlekken.

Bereidingswijze

Doe het meel met de melk in de bbm.Na het piepsignaal voor de laatst kneedbeurt haal je het deeg eruit en kneed je handmatig de spekjes met de uien erdoor.Doe het deeg terug in de machine en laat het bakproces doorgaan tot het klaar is.Is het brood klaar haal je het uit de machine en kun je er nog geraspte kaas overstrooien.

Serveertips

Warm is het brood natuurlijk het lekkerst