

Flatbread met ui, bacon, Cheddar / Flatbread with onion, bacon, Cheddar



De boodschappen

250 gram tarwemeel

1 zakje gedroogde active gist, 7 gram

150 ml water

1/4 theelepel zeezout

1 rode ui, in dunne ringen

1 eetlepel boter

8 plakjes bacon

100 gram Cheddar

3 takjes rozemarijn

Zo maak je flatbread met bacon, ui en Cheddar kaas

De voorbereiding

Rasp de Cheddar kaas.

Rasp de Cheddar kaas en bak de bacon knapperig.

Snij de ui in dunne ringen en karameliseer de uiringen.

Hoe karameliseer je ui?

- smelt de boter in een koekenpan met een zware bodem.
- bak de uien als de pan heet is in 2 - 3 minuten lichtbruin
- deksel op de pan en draai de pit op de laagste stand
- verwijder na 2 minuten de deksel en bak de uien nog even op hoog vuur tot ze mooi bruin zijn
- neem de pan van het vuur en laat de uien afkoelen

Flatbread met ui, bacon, Cheddar / Flatbread with onion, bacon, Cheddar

Zo bak je flatbread

Meet het meel en het water af, doe meel en gist in de mixerkom.

Mix 6 minuten terwijl je langzaam het water toevoegt.

Kneed tot slot in 2 minuten het zout door het deeg.

Vorm het brood met de hand tot een gladde, elastische bal.

Leg het deeg in een ingevette kom, dek af met folie en laat het 1 uur rijzen.

Kneed het deeg stevig als het in volume is verdubbeld en rol het uit.

Dek het deeg weer af met ingevet vershoudfolie en laat het nog 1 uur rijzen,

Verwarm de oven tot 180°C

Was en pluk intussen de rozemarijnblaadjes en verkruimel de bacon.

Verdeel de ui, bacon, kaas en rozemarijn over het brood.

Zet een ovenschaal met water bijna op de bodem van de oven.

Schuif het brood in de oven en bak het 15 minuten.

*Doe de ovendeur open, spray water over het brood en bak het nog 3 minuten.

Herhaal vanaf *

Het water - de spray en de schaal onderin - veroorzaken stoom waardoor het brood lekker mals wordt.

Snij het brood meteen in punten of laat het afkoelen op een rooster.

Geef gemengde sla met komkommer en tomaat bij het brood.

Lekker!

Flatbread met ui, bacon, Cheddar / Flatbread with onion, bacon, Cheddar



Shopping list

250g strong white flour	1 red onion, sliced thinly
1 sachet of dried fast action yeast, 7g	1 tablespoon butter
150 ml water	8 rashers of bacon
1/4 teaspoon sea salt	100g Cheddar
	3 sprigs of rosemary

How to make flatbread with bacon, onion and Cheddar cheese

The preparations

Grate the Cheddar cheese then fry the bacon crispy.
Slice the onion thinly and caramelize the onion rings

How to caramelize onion

- melt the butter in a heavy-bottomed frying pan.
- when the pan is hot, fry the onions 2 - 3 minutes until light brown
- place the lid on the pan and turn the heat to the lowest
- remove the lid after 2 minutes
- fry the onions on high heat until they are nicely browned
- take the pan off the heat and allow the onions to cool

Flatbread met ui, bacon, Cheddar / Flatbread with onion, bacon, Cheddar

How to bake flat bread

Measure flour and water then place the flour and the yeast in a mixing bowl.

Mix it for 6 minutes while slowly adding the water.

Finally knead the salt in 2 minutes into the dough.

Shape the dough into a smooth, elastic ball by hand.

Place the dough in a greased bowl then cover it with cling film and let it prove for 1 hour.

Knock back the dough then roll it out.

Cover the dough with greased cling film, leave it to prove for 1 more hour.

Preheat the oven to 180°C

Wash and pick the rosemary leaves and crumble the bacon.

Scatter onion, bacon, cheese and rosemary on the bread.

Place an oven tray with water almost on the bottom of the oven.

Slide the bread in the oven and bake it for 15 minutes.

*Then open the oven door, spray water on the bread and bake for another 3 minutes.

Repeat from *.

The water - the spray and the tin at the bottom - cause steam, making the bread lush and tender.

Slice the bread right away or allow it to cool on a wire rack.

Serve the bread with a mixed salad, cucumber and tomatoes.

Enjoy!

Flatbread met ui, bacon, Cheddar / Flatbread with onion, bacon, Cheddar