

Waarom bakken we niet eens een broodje met een ei erin?!

Wat heb je nodig?

Voor 6 broodjes

- 280 g (brood)bloem
- 5 g gedroogde gist
- 30 g zachte boter
- 2 eieren + 6 eieren voor in het midden van de broodjes • 125 g volle melk, op kamertemperatuur
- 5 g zout
- 5 g suiker
- Anderhalve theelepel kurkuma (of een andere kleurstof om mee te koken - als je je

broodjes in 1 kleurtje wil maken, dan hoeft dit niet) • Olie

- Een grote mengkom
- Kom om het deeg in te laten rijzen
- Olie
- Bakpapier
- Bakplaat
- Stukje karton en duimspijker (misschien hebben jullie wel een eiernaaldje in de keuken,

dan kan je deze gebruiken)

- Plastiekfolie, ingestroken met wat olie

Aan de slag:

➔ Meng de bloem, de gist, de boter, 1 ei, de melk, het zout en de suiker in een ruime mengkom en kneed er een soepel deeg van. Kneeden kan je met de hand doen of met een kneedmachine of broodbakmachine.

➔ Leg het deeg in een kom die je zeer licht inwreef met olie. Bedek de kom met een theedoek of een keukenhanddoek

➔ Laat het deeg rijzen tot het dubbel zo groot is geworden; dat duurt minstens een uur.

➔ Haal het deeg uit de kom en verdeel het nu in 2 gelijke delen. De ene helft meng je met de kleurstof, het andere niet. Verdeel elk stuk deeg opnieuw in 6 stukken. Nu heb je 12 stukken deeg.

➔ Rol elk stukje uit tot een slang van 30 centimeter. Bewaar de stukjes en rolletjes deeg steeds onder een theedoek of keukenhanddoek zodat het deeg niet uitdroogt.



- ➔ Je hebt 12 rolletjes in totaal. Neem 2 rolletjes en draai deze telkens om elkaar heen. De uit-einden neem je samen en duw je een beetje naar onder om ze te verstoppen. Doe dat 6 keer.
- ➔ Neem de bakplaat, leg er een vel bakpapier op en leg de broodjes hierop. Dek ze nog even af met het stukje ingevette plasticfolie.
- ➔ Nu moeten we in de 6 eieren een gaatje prikken in de onderkant. Neem hiervoor een stukje karton, prik er een duimspijker door, dan kan die niet wegglijden. Mislukt er toch een ei? Dat is niet erg want dat ei kunnen we gebruiken om de broodjes mee in te smeren.
- ➔ Plaats in het midden van elk broodje een ei. Dek ze terug af met de folie en laat de broodjes nog ongeveer een uur rijzen.
- ➔ Verwarm ondertussen de oven voor op de hoogste stand, waarschijnlijk is dat 240 graden. ➔ Je hebt nog één ei over. Scheid de dooier van het wit (het wit gebruik je niet).
- ➔ Doe een klein scheutje warm water bij de eierdooier en klust het dan dooreen. Smeer de broodjes hier mee in.
- ➔ Bak de broodjes 10 minuten in de oven.
Als je middelgrote eieren hebt gebruikt, zouden ze nu hardgekookt moeten zijn. Grote eieren zijn nog een beetje halfzacht.
- ➔ Wacht niet te lang om de broodjes op te eten want ze zijn het lekkerste wanneer de eieren nog een beetje warm zijn.

Smakelijk!!