



Traditionele paasbroodjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

3 deciliter volle melk (+2 eetlepels extra)
50 gram roomboter
500 gram witte bloem (+ 75 gram extra)
1 theelepel zout
75 gram suiker
7 gram gedroogde gist
1 ei (opgeklopt)
1 eetlepel arachideolie
50 gram rozijnen
5 eetlepels water
3 theelepels abrikozenjam

Bereidingswijze

- 1.** Breng de melk aan de kook en haal van het vuur. Voeg de boter toe en laat afkoelen.
- 2.** Doe de bloem met het zout, de suiker en de gist in een kom. Meng en maak een kuultje in het midden. Giet de melk met de boter erin, samen met het opgeklopte ei. Kneed kort en stort dan op een licht bebloemd werkvlak. Kneed nog gedurende $\pm$ 5 minuten, tot je een elastisch deeg hebt.
- 3.** Bestrijk een kom lichtjes met olie en leg het deeg hierin. Dek af met plasticfolie en laat minstens 1 uur rijzen op een warme plek. Het deeg moet verdubbelen in volume.
- 4.** Voeg de rozijnen toe en kneed nog even door. Laat afgedekt opnieuw 1 uur rijzen. Verdeel in 15 gelijke balletjes. Verdeel ze over 2 met bakpapier beklede bakplaten (of 1 grote). Zorg dat er ruimte is tussen de balletjes, ze zullen nog rijzen. Dek af met keukenhanddoeken en laat nogmaals 1 uur rijzen.



- 5.** Meng de rest van de bloem met 5 eetlepels water en schep dit in een plastic diepvrieszakje. Maak hierin aan de onderkant een piepklein gaatje. Zo kun je lijntjes 'spuiten' op de broodjes.
- 6.** Maak op elk broodje een kruis. Bak 20 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 7.** Schep de jam in een pannetje en verhit op een zacht vuur. Zeef eventueel, om fruitresten te verwijderen.
- 8.** Haal de broodjes uit de oven en bestrijk ze onmiddellijk met de jam. Laat afkoelen.