

# PAASHAASBROODJES



## Ingrediënten ( 10 broodjes)

- 240 g (volle) melk
- 60 g boter
- 30 g verse gist
- 570 gram tarwebloem
- 2 ei (medium)
- 10 gram zout
- 15 gram suiker
- beetje melk om de paasbroodjes in te smeren

## Werkwijze

1. Doe de melk, de gist en de boter in de beker en meng  
**2 min / 37°C / snelheid 2**
2. Doe de bloem, eieren, suiker en zout in de mengbeker en kneed  
**5 min / kneedfunctie**
3. Haal het deeg uit de beker en breng over in een kom. Dek af met plasticfolie en laat ½ tot 1 uur rijzen tot het deeg verdubbeld is in volume
4. Verdeel het deeg in 10 gelijke delen (ongeveer 90 g per deel). Bol op. Rol uit tot een lange rol van 30 cm. Snij een klein stukje af dat later het staartje zal vormen en bol dit op
5. Vorm het broodje (zie foto). Maak een soort lus. Leg op een bakplaat. Duw het bolletje in de opening. Dek af met een handdoek die je nat spuit met een plantenspuit
6. Laat rijzen (ongeveer 1 uur)
7. Verwarm de oven op 200°C
8. Smeer de broodjes in met een beetje melk. Bak 15-18 minuten af in een voorverwarmde oven op 200°C, verlaag eventueel de laatste 5 minuten de temperatuur als de broodjes te donker worden
9. Laat afkoelen op een rooster



## Variaties

Met een beetje fantasie tover je hele leuke broodjes op tafel!  
Al deze broodjes zijn gemaakt met 90 g deeg.  
Veel plezier!

Marian Le Clef  
De Bakmadam  
Thermomix kookstudio te Wenduine (De Haan)  
[www.bakkenmetmarian.be](http://www.bakkenmetmarian.be)





Rauw eitje dat je wel moet doorprikken

