

Broodstengels

Wat heb je nodig

1 pak witte broodmix
272 ml lauw water
2 eetlepels olie
1 ei



Doe de broodmix in een beslagkom.
Doe de olie erbij.
Giet het water er ook bij.



Knead met de mixer tot een soepel deeg.
Mix tot het deeg van de kom loslaat.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.



Doe een theedoek over de kom en laat het deeg 15 minuten rijzen.
Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
Zet de oven op 200 graden.



Breek het ei in een kopje en klop het los.
Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Verdeel het deeg in 16 stukjes.
Rol ieder deegstukje tot een stengel van 20 cm lang.



Leg de deegstengels op de bakplaten.
Laat ruimte tussen de stengels.
Bestrijk de deegstengels met het losgeklopte ei.



Zet 1 bakplaat in de oven.
Bak de broodstengels in 15 minuten gaar.
Bak daarna de andere broodstengels.
Laat de broodstengels afkoelen op een rooster.