

Maanzaadbroodjes

Wat heb je nodig

20 gram verse gist
100 gram boter (koud)
100 ml melk (lauw)
300 gram bloem

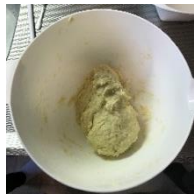
25 gram suiker
2 eieren
1 mespuntje zout
maanzaad



Verkruimel de gist in een beslagkom.
Giet de lauwe melk bij de gist.
Breek 1 ei in een kopje en giet het in de beslagkom.
Doe de suiker erbij en roer alles door elkaar.



Snijd de boter in dunne plakjes.
Doe de plakjes boter bij het gistpapje.
Roer het zout door de bloem
Doe de bloem ook bij het gistpapje en schep het er doorheen.



Spoel je handen onder de koude kraan en droog ze af.
Kneed het deeg met de hand.
Blijf kneden tot het zacht en glimmend is en van de kom los laat.
Laat het deeg 5 minuten rusten, het mag niet rijzen.



Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Breek 1 ei in een kopje en klop het los.
Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van 20 x 65 cm.



Besmeer de deeglap met het losgeklopte ei.
Vouw het deeg in de lengte in drieën.
Draai de reep om met de naad naar beneden.



Besmeer de reep met de rest van het losgeklopte ei.
Strooi maanzaad op de reep.
Snijd de reep in stukjes van 5 cm.
Leg de stukjes deeg op de bakplaat.



Zet de oven op 225 graden.
Laat de broodjes 15 minuten rijzen, niet afgedekt.
Zet de bakplaat in de oven en bak de broodjes 10 minuten.
Laat de broodjes afkoelen op een rooster.