Walnotenbroodjes

Wat heb je nodig

1 pak broodmix (meergranen)
275 ml water (lauw)
20 gram boter
55 gram walnoten (gepeld)
bloem om op het werkblad te strooien

Leg een vel bakpapier op de bakplaat
Snijd de boter in kleine stukjes.
Doe de broodmix en de boter in een beslagkom.
Giet het water erbij.

Doe de deeghaken in de mixer.
Kneed met de mixer tot een soepel deeg.
Als het deeg van de kom loslaat, is het goed.

Doe plasticfolie over de kom.
Laat het deeg 10 minuten rijzen.
Doe de walnoten in de hakmachine.
Hak de walnoten ongeveer 10 seconden.

Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Leg het deeg op het werkblad en strooi de walnoten erop.
Kneed de walnoten met de hand door het deeg.

Verdeel het deeg in 12 gelijke stukjes.
Rol er bolletjes van.
Leg de bolletjes op de bakplaat met genoeg ruimte ertussen.

Laat het deeg afgedekt 60 minuten rijzen.
Zet na 50 minuten de oven op 200 graden.
Zet de bakplaat in de oven en bak de broodjes 15 minuten.
Laat de broodjes op een rooster afkoelen.