Luxe broodjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
½ theelepel zout
1 eetlepel suiker
25 gram boter
15 gram gist (vers)
150 ml melk (lauw)
1 ei

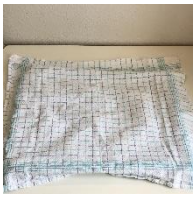
Zet een ovenschaaltje met water onderin de oven.
Doe de gist in een schaaltje.
Schenk er 50 ml lauwe melk bij en laat het 10 minuten staan.
Zeef de bloem boven een beslagkom.

Doe het zout en de suiker bij de bloem en meng het er door.
Doe de boter erbij en snijd ze door de bloem met een mes.
Maak een kuiltje in het bloemmengsel.
Giet het gistmengsel in het kuiltje.

Schenk de rest van de lauwe melk erbij.
Neem de mixer met de kneedhaken.
Begin met kneden op de middelste stand.

Kneed tot het deeg van de kom loslaat.
Dit duurt ongeveer 6 minuten.
Leg een (thee)doek over de beslagkom.
Laat het deeg op een warme plaats 30 minuten rijzen.

Breek een ei in een kopje en klop het los.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Leg het deeg erop en kneed het met de hand 1 minuut.



Verdeel het deeg in 8 gelijke stukjes en maak hier bolletjes van.
Rol de bolletjes met de kom van je hand op.
Leg de bolletjes op de bakplaat en laat ze afgedekt 30 minuten rijzen.
Zet na 20 minuten de oven op 180 graden.

Bestrijk de bolletjes met het losgeklopte ei.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de broodjes in 18 minuten gaar en goudbruin.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.