

# Sukade broodjes

## Wat heb je nodig

250 gram bloem  
15 gram gist (vers)  
1 theelepel suiker  
¼ theelepel zout  
25 gram boter

50 ml water (lauw)  
50 gram sukade  
1 sinaasappel  
extra water (lauw)  
boter om in te vetten  
bloem voor op het werkblad



## 6 (brood) bakvormpjes



Was de sinaasappel en dep hem droog met keukenpapier.  
Rasp de schil van de sinaasappel met een zesteur of fijne rasp.  
Snijd de sinaasappel doormidden en pers hem uit.  
Meet het sap af (maatbeker) en vul het aan met lauw water tot 100 ml.



Doe de gist en de suiker in een schaalkje.  
Giet er de 50 ml lauw water bij en laat het 5 minuten staan.  
Hang een zeef in een beslagkom en doe de bloem en het zout erin.  
Roer de bloem met het zout door de zeef.



Maak een kuiltje in de bloem en giet de opgeloste gist erin.  
Roer vanuit het midden een beetje bloem bij de gist.  
Doe de sukade, sinaasappelryasp en de boter erbij.  
Schenk het sinaasappelsap er ook bij.



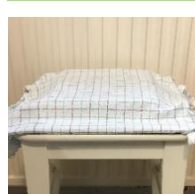
Doe de deeghaken in de mixer.  
Kneed op de middelste stand tot een egaal deeg.  
Dit duurt ongeveer 5 minuten.  
Als het deeg van de kom loslaat, is het goed.



Maak een bal van het deeg.  
Laat het deeg 1 uur afgedekt rijzen.  
Haal het ovenrooster uit de oven.  
Vet de bakvormpjes in met boter.



Strooi wat bloem op het werkblad.  
Kneed met de hand het deeg even kort door elkaar.  
Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken en leg ze in de vormpjes.  
Zet de gevulde bakvormpjes op het ovenrooster.



Laat de vormpjes afgedekt 30 minuten rijzen.  
Zet na 20 minuten de oven op 200 graden.  
Zet het rooster in de oven en bak de broodjes in 20 minuten gaar.  
Laat de broodjes 10 minuten in de vormpjes afkoelen.  
Haal ze uit de vormpjes en laat ze op een taartrooster afkoelen.