

Frikandel broodjes

Wat heb je nodig

5 frikandellen
250 gram bloem
125 ml melk (lauw)
2 theelepels droge gist

1 theelepel suiker
65 gram boter
1 ei
1 mespuntje zout



Bak de frikandellen zoals je gewend bent en laat ze afkoelen.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek een ei in een kopje en kluts het ei.
Snijd de boter in stukjes.



Doe de bloem, de gist en de suiker in een beslagkom.
Doe het zout erbij (het mag niet tegen de gist komen).
Doe de boter er ook bij.
Schenk de lauwe melk erbij.



Neem de mixer met de deeghaken.
Kneed alles door elkaar.
Kneed het verder met de hand tot een soepel deeg.
Dit duurt ongeveer 10 minuten.



Verdeel het deeg in 5 stukken.
Maak er bolletjes van en leg ze op een siliconen matje of plank.
Dek het af met een theedoek.
Laat het 30 minuten rijzen.



Leg 1 balletje op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van 25 x 20 cm.
Doe dit met alle bolletjes.
Leg een frikandel op een lapje en vouw het zoals op de foto.



Vouw het lapje over de frikandel en rol het op.
Doe het met de andere frikandellen op dezelfde manier.
Leg de frikandelbroodjes op de bakplaat.
Dek ze af met een theedoek en laat 60 minuten rijzen.



Zet na 50 minuten de oven op 200 graden.
Smeer de broodjes in met het geklutste ei.
Bak de frikandel broodjes in 18 minuten goudbruin en gaar.
Laat ze even afkoelen en dien ze gelijk op.