

Zoete Paas briochebroodjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke zachte brioche broodjes met een vleugje zoetheid. Geef de broodjes extra smaak door er nog wat sinaasappel of citroenrasp door het deeg te mixen!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 4 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 1,5 UUR

Benodigdheden:

- 320 gram Schär Bröt
- 70 gram suiker
- 245 gram lauwarme lactosevrije melk
- 1 eetlepel honing
- 10 gram verse gist
- 1 ei maat M
- 30 gram zachte roomboter

Bereidingswijze:

1. Meng in een maatbeker de melk samen met de gist en suiker tot de gist is opgelost.
2. Doe het meel in de mengkom van een stand-mixer, en voeg daar de honing en ei aan toe.
3. Voeg al mixend de melk in delen toe. Voeg het volgende deel pas toe wanneer het eerste is opgenomen. Mix voor een paar minuten en voeg dan de **zachte** roomboter toe. Mix nog eens goed door en schraap de zijkanten naar het midden.
4. Mix daarna nog 7 minuten op de hoogste stand.
5. Vet het werkvlak in met zonnebloemolie en je handen ook. Stort het deeg en bestrooi licht met wat rijstmeel om plakken te voorkomen.
6. Verdeel het deeg met een deegschrapper in 4 stukken. Bol ze op en rol ze tot een dik staafje
7. Snijd met de deegschrapper het staafje in 2 kleine delen en 1 grote deel. De 2 kleine delen bol je op tot een kop en een bolstaart. Het grote deel rol je tot een slang van 25 cm. Draai tot een spiraal.
8. Duw de staart en de kop tegen het lijfje en knip in het hoofd een sneetje. Vorm deze tot wat puntige oren. Duw er een rozijntje in voor het oogje.
9. Verwarm de oven op 40 C met een bakje water. laat de paasbrioche rijzen voor 1,5 uur totdat je ziet dat ze verdubbeld zijn in omvang
10. Haal de brioche uit de oven na ongeveer een uur a 1 uur en 15 minuten en warm de oven voor op 220 C met een braadslede onderin de oven.
11. Smeer de paasbrioche in met een mengsel van losgeklopt ei en een scheutje melk en kook 250 ml water
12. Schuif de broodjes in de oven en giet het gekookte water in de braadslede. Sluit meteen de ovendeur.
13. Bak de broodjes 5 minuten op 220 C en daarna op 200 C tot deze goudbruin zijn.

Notities: