

PANE DI PASQUA CAS WOLTERS

INGREDIËNTEN

Recept voor vier broodjes
30 gram roomboter
150 ml volle melk
350 gram tarwebloem
33 gram fijne kristalsuiker
15 gram verse gist
6 eieren (vier gekookte eieren)
4 gram zout

Extra: Grof zeezout



BEREIDINGSWIJZE

Maak je melk lauwwarm, doe hier het gist en roomboter in, laat dit eventjes staan en weeg alvast de andere ingrediënten af.

Doe in een mengkom de tarwebloem, suiker, een ei en het melk/boter/gist mengsel. Zet de keukenmachine aan met een mengvlinder. Voeg na 1 minuut het zout toe. Zet dan de keukenmachine weer aan en kneed totdat je een mooi vliesje kunt trekken. (De glutentest!) Het deeg zal eerst plakkerig zijn, maar dit zal wegtrekken wanneer het deeg langer wordt gekneet.

Bol het deeg op en laat het deeg ongeveer een uur rijzen.

Na 60 minuten: sla het deeg een keer goed door en verdeel het deeg in porties van ongeveer 75 gram (één broodje zal bestaan uit 150 gram). In totaal zal het deeg bestaan uit 8 porties van 75 gram.

Rol één portie uit in strengen van ongeveer 30 cm lang. Let op: het lukt niet om het deeg in één keer uit te rollen. Het deeg zal 'terugveren'. Rol een portie dus gedeeltelijk uit, leg het weg en rol een andere portie uit. Pak dan de eerste streng weer en rol weer een stukje verder uit.

Voor het vormen van een broodje: pak twee strengen en knijp deze aan de bovenkant aan elkaar. Rol ze om elkaar heen en maak uiteindelijk een cirkel. Knijp aan de onderkant vast.

Leg een ei in het midden. Je kunt ook gekookte gekleurde eieren gebruiken. Vorm alle broodjes en leg op een bakplaat. Leg een theedoek over de bakplaat en laat de broodjes nog 45 minuten narijzen.

Na 30 minuten: verwarm de oven voor op 190 graden. Klop één ei los. Bestrijk de broodjes met ei en versier naar eigen inzicht. Bak de broodjes af in 15 minuten.

CAS WOLTERS

SFEERMAKER, SMAAKMAKER

