

Nutella tijgerbroodjes / Nutella Tiger Buns



Boodschappenlijstje voor het brooddeeg

7 gram instant-gist

150 ml warm water, ongeveer 35 - 40°C

250 gram (wit brood)meel

2 eetlepels suiker

½ theelepel zout

10 gram zachte boter

Voor vulling en decoratie

Nutella naar smaak

1 vrije uitloop bio-ei

25 gram Tony's chocolade, puur

Zo maak je het deeg

Roer de gist in warm water, zet het opzij totdat er bubbeltjes ontstaan.

Zeef meel, suiker en zout in een grote kom.

Maak een kuiltje, schenk het gistmengsel er in en roer alles door elkaar.

Voeg de zachte boter toe en roer opnieuw.

Kiep het mengsel uit de kom op je werkplek en kneed het met de hand.

Kneed tot de boter goed is opgenomen en het deeg glad, zacht en rekbaar aanvoelt.

Dit duurt ongeveer 15 minuten.

Vorm een bal en leg het deeg terug in een schone kom, licht met plantaardige olie bestreken.

Dek het af met huishoudfolie en laat het ongeveer 45-50 minuten rijzen.

Het gerezen deeg zou in omvang verdubbeld moeten zijn.

Nutella tijgerbroodjes / Nutella Tiger Buns

Kneed de lucht uit het deeg en rol het opnieuw uit.

Verdeel het in 8 gelijke stukken en vorm van elk deel een balletje.

Leg de broodjes op de bakplaat, afgedekt met een vochtige theedoek.

Zet ze opzij om voor de tweede keer te rijzen, in ongeveer 10 minuten.

Rol het brood uit, knip met een schaar driehoeken uit thet deeg, de oortjes.

Vorm van de rest van het brooddeeg in 8 ronde vormen.

Verspreid Nutella in het midden en sluit de broodjes aan de onderkant.

Druk op elk broodje 2 kleine driehoekjes, de oren van de tijger.

Bedek de broodjes met een vochtige doek en zet ze opzij om voor de derde keer te rijzen.

Dit duurt nog ongeveer 10 minuten.

Verwarm de oven voor op 170°C en bestrijk de broodjes met losgeklopt ei.

Bak de broodjes in het midden van de oven in 15 - 18 minuten goudbruin.

Laat ze afkoelen op een rooster.

Smelt de chocolade au bain marie, roer kort.

Teken ogen, neus en strepen van de tijger op de broodjes met een satéstokje.

Nutella tijgerbroodjes / Nutella Tiger Buns



Shopping list for 8 buns

250g bread flour

2 tablespoons fine sugar

3 teaspoons cocoa powder

7g instant yeast

½ teaspoon salt

150ml warm water, 35° - 40°C

10g soft, unsalted butter

1 free range organic egg

Nutella to taste

25g Tony's dark chocolate

How to make the dough

Sieve the bread flour, sugar and salt into a big bowl.

Stir the yeast with warm water, set aside until it forms bubbles.

Make a well, add the yeast and the soft butter then stir again.

Transfer the mixture to your worktop and knead by hand.

Knead until the butter is incorporated and the dough is smooth, soft and stretchy.

It should take about 15 minutes.

Shape the dough into a ball and place it back in a clean bowl, lightly brushed with vegetable oil.

Cover it with cling film and let it rise for about 45 - 50 minutes.

The risen dough should have doubled in size.

Nutella tijgerbroodjes / Nutella Tiger Buns

Knock the air out of the dough and roll the it again.

Divide it into 8 equal parts en shape each part into a small ball.

Place the rolls on the baking tray, covered with a damp tea towel.

Set it aside for the second rise, for about 10 minutes.

Roll out the bread, use scissors to cut out triangles.

Shape the rest of the bread dough into 8 nice round shapes.

Spread some Nutella in the center and seal it at the bottom.

Place 2 small triangles on each bread bun, the ears of the tiger.

Cover the buns with a damp cloth, set aside for the third rise, for about 10 minutes.

Preheat the oven to 170°C then brush some egg wash on the buns.

Bake the breads in the middle of oven for 15 - 18 minutes or until golden brown.

Allow the buns to cool on a wire rack.

Melt the chocolate au bain marie, stir it briefly.

Draw the features of the tiger - eyes, nose and stripes - on with a wooden skewer.