

Broodhaasjes / Bread Bunnies



De boodschappen

500 gram witbroodmeel
zakje gedroogde gist (7 gram)
theelepel zout
30 gram zachte boter
75 ml lauwe
225 ml warme melk
olie om in te vetten
klein doosje rozijnen
1 eierdooier, losgeklopt

Vandaag bakken we gezellig paashaasjes met de mini-monsters. De haasjes zijn erg mooi geworden.

Zo maak je ze

Roer meel, zout en gist door elkaar in een grote kom.

Wrijf de boter erdoor tot het grote deegkrumels geworden zijn.

Roer water en melk door elkaar en voeg het aan de deegkrumels toe.

Kneed de mix tot een soepel deeg en rol het in een bal.

Kneed het deeg met meel op je handen, ongeveer 20-25 minuten (!).

Het deeg moet soepel en elastisch aanvoelen.

Doe het deeg in een schone, ingevette kom met een vochtige theedoek erover.

Laat het +/- 1.5 uur rijzen op een warme plaats.

Als de hoeveelheid deeg in volume is verdubbeld kneed je het deeg nogmaals stevig door.

Verdeel het brood in 8 stukken en en rol er hazenkopjes van.

Met rozijnen maak je gezichtjes op de hazenkopjes.

Rol tussen je handen dunne slangen, maak er een vlecht van en buig hem in een nestje.

Leg de broodjes op bakpapier op de bakplaat, folie erover en laat nog een uurtje rijzen.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Bestrijk de gerezen broodjes met losgeklopte eidooier.

Nu zijn de broodjes klaar voor de oven, bak ze in 8-10 minuten goudbruin.

Op de foto boven zie je hoe de paashaas-broodjes er dan uit zien, mooi bruin en glimmend.

Vrolijk pasen!

Broodhaasjes / Bread Bunnies



Shopping list

500 g of white flour
sachet dried yeast (7 g)
teaspoon of salt
30 grams butter, softened
75 ml lukewarm
225 ml of hot milk
oil for greasing
small box raisins
1 egg yolk, lightly beaten

Today we cozily bake Easter bunnies with the mini-monsters. The Easter bunnies turned out really nice.

How to make bread bunnies

Stir flour, salt and yeast together in a large bowl.

Rub the butter in until the dough becomes like big dough crumbs.

Stir water and milk together and add it to the dough crumbs.

Knead the mix to a smooth dough and roll it into a ball.

Knead the dough with flour on your hands, about 20-25 minutes (!).

The dough should feel smooth and elastic.

Put the dough in a clean, greased bowl with a damp tea towel over it.

Let rise +/- 1.5 hours in a warm place.

When the amount of dough has doubled in volume you knock it back and knead it again.

Tear it into 8 pieces, shape bunny heads and make their faces of raisins.

Roll thin snakes between your hands and make a braid, bend the braid in a circle like a nest.

Place the rolls on baking paper on the baking tray, covered in cling film and let rise 1 hour.

Preheat the oven to 220 ° C.

Brush the risen buns with beaten egg yolk.

Now the rolls are ready for the oven, bake until golden in 8-10 minutes.

In the picture above you can see how the Easter Bunny-rolls look, beautiful brown and shiny.

Happy Easter!