

Sgute Calabresi: Italiaanse paasbroodjes / Sgute Calabresi: Italian Easter Buns



Boodschappenlijst

1 dozijn biologische eieren (minstens 70g per ei)
250 gram fijne suiker
250 ml melk

250 ml extra vierge olijfolie
1 eetlepel vanille-extract
1 citroen, rasp en sap
1000 zelfrijzend bakmeel

Zo maak je 6 Italiaanse paasbroodjes

De Italiaanse paasbroodjes hebben verse, biologische eieren nodig, maar was 6 eieren goed schoon, ze worden in de broodjes gebruikt.

Breek 5 van de eieren in de mixerkom en klop ze goed door elkaar.
Voeg suiker, melk, extra vergine olijfolie, vanille-extract en de rasp van 1 citroen toe.
Snij de citroen doormidden, pers al het sap uit en doe het ook in de kom.
Mix deze basis van je Italiaanse paasbroodjes heel goed met de garde.

Zeef het zelfrijzend bakmeel en voeg per keer ongeveer een kopje vol toe aan het mengsel.
Nadat +/- 3/4 van het meel is toegevoegd, meng je het deeg verder met een deeghaak.
Als het mengsel erg plakkerig is, voeg er dan geleidelijk meer bloem aan toe en meng het door.

Als je tevreden bent met de consistentie van het deeg strooi je bloem op je werkplek.
Leg het deeg erop en begin met het kneden van het deeg, voeg zo nodig nog wat bloem toe.
Kneed het deeg ongeveer 5 minuten of totdat het niet meer aan de bakmat plakt.

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Snij het deeg in 6 gelijke stukken zodat het makkelijker te hanteren is en rol elk stuk dik uit voor de broodjes.
Pak een schoon ei, plaats het op het kleine stuk deeg dat je hebt uitgerold, in het midden.
Wikkel het deeg om het ei, draai de uiteinden omhoog, snij het in als oren en onderaan snij je poten in.
Rol vervolgens twee kleine, dikke slangen uit deeg en druk pootjes bovenop het ei.

Sgute Calabresi: Italiaanse paasbroodjes / Sgute Calabresi: Italian Easter Buns

Je kunt ook andere vormen maken door een vlecht te draaien en deze om een ei te wikkelen of zonder ei. Als er deeg over is verzin dan je eigen vormen en laat je kinderen er bij helpen!

Verplaats de broodjes naar een met bakpapier beklede bakplaat.

Leg de broodjes niet te dicht bij elkaar want ze gaan rijzen, gebruik liever 2 bakplaten.

Breek het laatste ei, klop het en bestrijk de broodjes met het losgeklopte ei.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de broodjes 20 minuten, controleer ze dan.

Draai de bakplaat om zodat de broodjes gelijkmatig kleuren en laat ze nog 5-6 minuten bakken.

De broodjes zullen mooi goudbruin beginnen te kleuren, maar niet overal.

Bak de paasbroodjes niet te lang, anders worden ze droog!

Sgute Calabresi: Italiaanse paasbroodjes / Sgute Calabresi: Italian Easter Buns



Shopping list

1 dozen organic eggs (at least 70g per egg)
250g caster sugar
250 ml milk

250 ml extra virgin olive oil
1 tablespoon vanilla extract
1 lemon, zest and juice
1000 self-raising flour

How to make 6 Italian Easter Buns

Your Italian Easter Buns need fresh, organic eggs

Crack 5 eggs into the mixing bowl and whisk well.
Add sugar, milk, extra virgin olive oil, vanilla extract and the zest of 1 lemon.
Cut the lemon in half and squeeze the juice of both halves into the mixing bowl.
Mix this base of your Italian Easter rolls really well, using the whisk.

Sift the self raising flour, add it in about a tea cup full at a time.
Once you have added approximately 3/4 of the flour, mix using a dough hook.
If the mixture is very sticky, gradually add and mix through more flour.
When you are happy with the consistency of the dough sprinkle some flour onto your baking mat.

Place the dough on it and start kneading it, adding sprinkles of flour when you need to.
Knead the dough for about 5 minutes or until it is no longer sticking to the mat.

Preheat your oven to 180°C / 160°C Fan

Using a knife, cut the dough into 6 even pieces, which will be easier to manage.
Roll out each piece of dough thickly then get an egg and place it in the middle of the dough.
Wrap the dough around the egg, twist the ends until curling up, cut into ears and cut in legs at the bottom.
Then roll two small thick snakes out of dough and form paws, to cross over the egg.

Sgute Calabresi: Italiaanse paasbroodjes / Sgute Calabresi: Italian Easter Buns

You can also create other shapes by making a braid and then wrapping it around an egg or just plain. If you have leftover dough, make up your own shapes and get the kids involved too!

Place each roll onto a lined baking tray, not too close together as they will rise.
Beat the remaining egg and brush the rolls with it, using a pastry brush.

Put the Easter rolls into the oven for 20 minutes, then check on them.
Turn the baking tray around to colour the rolls evenly and leave to bake for another 5-6 minutes.
The buns should start to turn a nice golden colour, but not all over.

Do not overcook the Easter Buns or they will be dry!