

Zo bak je Palmpasen broodhaantjes / How to bake Easter Sunday Roosters



Boodschappenlijstje

½ zakje instant gist (3.5 gram)

50ml lauw water

Decoratie

2 chocolade knoopjes

stukje witte chocolade, gesmolten

Deeg

250 gram wit broodmeel

1 theelepel zout

25 gram zachte boter

1 eetlepel honing + extra

125ml water

Zo bak je broodhaantjes

Roer de gist door 50ml lauw water en zet het mengsel 10 minuten opzij.

Doe meel, zout, boter, honing en 125 ml water in de de mixer.
Voeg de gist toe en mix het deeg met kneedhaken op middelmatige snelheid.
Mix ongeveer 10 minuten, tot je een glad, elastisch deeg hebt.

Kneed het deeg snel met de hand glad en vorm het in een platte bol.
Leg het deeg in een schone, licht ingevette kom.
Laat 1 uur rijzen op een warme plek of tot het deeg in volume verdubbeld is.

Kneed het deeg even met de hand door en verdeel het in 2 gelijke stukken.
Neem van elk stuk deeg een stukje af voor een vleugeltje en leg ze even opzij.
Vorm 2 haantjes van het deeg en ook de vleugeltjes.
Wij maken de haantjes groter, omdat de stokken er in moeten passen.
Laat het deeg afgedekt nog 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 170°C

Bak de haantjes in ongeveer 15-20 minuten gaar en licht bruin,
De vleugels zijn wat sneller klaar, neem ze eerder uit de oven of bak ze apart.
Laat de haantjes op een rooster helemaal afkoelen.

Smelt de witte chocolade au bain marie.
Plak de vleugels ermee op de haantjes, laat de chocolade hard worden.

Plak de chocolade knoopjes als oogjes op de broodhaantjes

Zo bak je Palmpasen broodhaantjes / How to bake Easter Sunday Roosters



Shopping list

½ bag of instant yeast (3.5g)
50ml lukewarm water

Decoration

2 chocolate buttons
piece of white chocolate, melted

Dough

250g strong white bread flour
1 teaspoon salt
25g soft butter
1 tablespoons honey + extra
125 ml water

How to bake Easter Sunday Bread Roosters

Stir the yeast into the 50ml water and set the mixture aside for 10 minutes.

Place flour, salt, butter, honey and 125 ml cold water in the mixer.
Add the yeast and mix the dough with dough hooks on medium speed.
Mix for about 10 minutes, until you have a smooth, elastic dough.

Briefly knead the dough smooth by hand and shape it into a flat ball.
Place the dough in a clean, lightly greased bowl.
Let the dough rise in a warm place for 1 hour or until it has doubled in size.

Knead the dough briefly by hand and divide it into 2 equal pieces.
Take a piece from each piece of dough for a wing and set them aside.

Shape the dough into 2 roosters and also shape the wings.
We make the roosters large, because the sticks have to fit into them.
Cover the roosters and wings and let rise for another 30 minutes.

Preheat the oven to 170°C

Bake the roosters for about 15-20 minutes until done and lightly browned.
The wings are ready a little faster, take them out of the oven earlier or bake them separately.
Let the roosters cool completely on a rack.

Melt the white chocolate in an bain marie.
Stick the wings onto the roosters with the melted chocolate and let it harden.

Stick the chocolate buttons on the Easter Sunday Roosters as eyes