

Sint Lucia broodjes / Saint Lucia buns



De boodschappen

250 ml melk	50 gram boter
1 theelepel saffraandraadjes	500 gram tarwemeel
1 theelepel zout	1 zakje instant gist (7 gram)
50 gram suiker	100 gram kwark
1 vrije uitloop eidooier, losgeklopt	

Zo maak je de Sint Lucia broodjes van Paul Hollywood

Verwarm de melk op laag vuur tot het een beetje gaat stomen.

Verwijder de melk van het vuur en voeg de saffraan toe.

Doe de boter er bij en laat het afkoelen tot lauw.

Doe meel, gist, suiker en zout in een grote kom en giet de melkmix er door een zeefje bij.

Voeg de kwark er aan toe en kneedt het losjes.

Bestrooi je werkplek met meel, leg het deeg erop en kneedt het 5-6 minuten.

Als het deeg zijdeachtig aanvoelt leg je het in een ingevette kom.

Zet het deeg op een warme plek, laat het 1-1.5 uur rijzen.

Na het rijzen hoort het deeg in omvang verdubbeld te zijn.

Leg een vel bakpapier op je werkplek, vet hem licht in met plantaardige olie en strooi er meel over. Kneedt dan het gerezen deeg nog even stevig door.

Sint Lucia broodjes / Saint Lucia buns

Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken, rol er 4 in een 30 cm lange S vorm.

Rol de uiteinden stevig naar binnen, rol de andere 4 broodjes in een V, rol de uiteinden naar buiten.

Laat de broodjes nog 30-45 minuten rijzen. **Verwarm de oven voor op 200°C**

Bestrijk de broodjes met de losgeklopte eidooier en druk in de uiteinden van elk broodje een rozijn.

Bak de broodjes in +/- 15 minuten licht goudbruin en laat ze afkoelen op een rooster.

De broodjes zijn vers gegeten het lekkerst maar wil je ze toch even bewaren doe het dan in blik.

Sint Lucia broodjes / Saint Lucia buns



Shopping list

250ml milk	50g unsalted butter
1 teaspoon saffron threads	500g strong white flour
1 teaspoon salt	1 sachet instant yeast (7g)
50g caster sugar	100 quark cheese
1 free range egg yolk, beaten	

How to make Paul Hollywood's Saint Lucia buns

Warm the milk on low heat until gently steaming,

Remove the milk from the heat and add the saffron threads.

Add the butter and let it cool to lukewarm.

Place flour, yeast, sugar and salt in a big bowl, add the milk mixture through a sieve.

Add the quark too then knead it loosely.

Dust your work surface with flour then tip the dough out and knead it 5-6 minutes.

When the dough feels silky place it in a oiled bowl, put the bowl in a warm spot, let it rise 1-1.5 hours.

After the proving the dough should be doubled in volume.

Place a sheet of waxed paper on your work surface, brush it lightly with vegetable oil then dust it with flour. Then knock the risen dough firmly back.

Sint Lucia broodjes / Saint Lucia buns

Divide the dough in 8 equal pieces, roll 4 pieces in 30 cm long S shapes, coil the ends inward.

Roll the other 4 buns in V shape, the ends coiled outward.

Allow the buns to prove for another 30-45 minutes. **Preheat the oven to 200°C**

Brush the buns with the beaten egg yolk then press a raisin in the ends of each bun.

Bake the buns in +/- 15 minutes lightly golden brown and allow the buns to cool on a wire rack.

The buns taste best fresh from the oven but if you want to keep them a day best store them in a tin.