

Zoete mini Focaccia broodjes / Sweet mini Focaccia Rolls



Boodschappenlijst

120 ml melk	1 sinaasappel, alleen rasp
7 gram snelwerkende gist	250 gram patent bloem
55 gram fijne kristalsuiker	een snufje zout
1 klein vrije uitloop bio-ei	60 ml slagroom
50 gram ongezoeten boter	wat gemalen kaneel

Zo maak je zoete mini Focaccia broodjes

Breng de melk op kamertemperatuur en meng het met de gist en de suiker, voeg het ei toe. Smelt de boter op laag vuur, voeg de helft van de sinaasappelrasp toe en neem van het vuur. Meng de bloem met een snufje zout, voeg dit toe aan het melkmengsel en roer het door elkaar. Doe er vervolgens de gesmolten boter bij.

Kneed het mengsel tot het een zacht en elastisch deeg is en vorm het in een bal. Bestrooi de bal licht met bloem, doe het deeg in een kom en dek af met vershoudfolie. Laat het rijzen op een warme plaats, tot het in volume is verdubbeld (in ongeveer 1 uur).

Bestrooi een werkblad licht met bloem en rol het deeg met een deegroller uit tot 1 cm dikte. Steek er 8-10 rondjes uit en leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier. Laat de rondjes rijzen op een warme plaats, ze zouden in volume moeten verdubbelen.

Maak met je vingers kuiltjes in de bovenkant van het deeg, zodat het op focaccia lijkt.

Verwarm de oven voor op 190°C

Klop de slagroom met een elektrische mixer tot zachte pieken. Roer er 1 theelepel kaneel en de rest van de sinaasappelrasp door. Verdeel het over de broodjes en strooi er de rest van de suiker over.

Bak de Focaccia broodjes in ongeveer 25 minuten goudbruin

Zoete mini Focaccia broodjes / Sweet mini Focaccia Rolls



Shopping list

250g all-purpose flour

120 ml milk

55g caster sugar

50g unsalted butter

60 ml double cream

7g fast action yeast

1 small organic egg

ground cinnamon

zest from 1 orange

a pinch salt

How to make sweet mini Focaccia Rolls

Bring milk to room temperature and mix with the yeast and 1/2 cup sugar and add the egg. Melt butter over low heat and add 1/2 of the orange zest, remove from heat.

Mix flour with a pinch of salt, add to the milk mixture and stir, then add melted butter.

Knead until the dough is soft and elastic and shape it into a ball, flour lightly.

Place in a bowl, and cover with plastic wrap.

Let the dough rise in a warm place, until it has doubled in size (around 1 hour).

Lightly flour a work surface, extend dough with a rolling pin to 1cm thickness.

Cut out 8-10 discs of and lay them on a baking sheet lined with parchment paper.

Let them rise in a warm place, they should double in size.

Use your fingers to punch indentations in the top, so that it looks like focaccia.

Preheat the oven to 190°C

Whip the cream with an electric mixer to form soft peaks.

Mix in 1 teaspoon cinnamon and the remaining orange zest, spread it over the focaccia,

Sprinkle the rolls with the rest of the sugar.

Bake the the sweet Focaccia rolls for about 25 minutes or until golden