

## Bhuteljni uit Slovenië / Bhuteljni from Slovenia



### De boodschappen voor 16 broodjes

- 250 gezeefde bloem
- 100 ml melk
- 1 vrije uitloop ei
- 10 gram verse gist
- snuf zout
- 25 gram suiker
- 50 gram boter

Gebruik voor de vulling diverse smaken jam en chocola.

Garneer de broodjes met poedersuiker of suikerglazuur.

### Zo maak je Bhuteljni

Verwarm de melk in een steelpan. Verkruiemel de gist in een kom en roer de melk erdoor.

Doe de bloem in een mengkom en maak er een kuiltje in.

Meng  $\frac{1}{2}$  eetlepel van de suiker en 1 eetlepel van de bloem met het gistmengsel.

Giet het mengsel in het kuiltje en laat dit ongeveer 10 minuten zo staan.

Voeg de eieren, suiker, de rest van de melk en zout toe.

Mix alles tot een samenhangend deeg en kneed het met de hand in een bal.

Voeg de zachte boter in stukjes toe en kneed het deeg tot het glad en elastisch aanvoelt. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Misschien moet er wat meel bij.

Leg het deeg in een schone kom en laat het 1.5 uur rijzen op een warme plaats.

Rol het deeg uit in een vierkant en knip(!) er vierkantjes van 8x8 cm uit.

Leg de vulling op het deeg en dicht de vouwranden goed af met wat water.

Plaats de broodjes tegen elkaar in een met bakpapier bekleedde vorm.

Bak de Bhuteljni 20-25 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven en bestrooi ze met poedersuiker.

### Dober tek!

## Bhuteljni uit Slovenië / Bhuteljni from Slovenia



### Shopping list for 16 rolls

250 sifted flour  
100 ml of milk  
1 free-range egg  
10 grams of fresh yeast  
pinch of salt  
25 grams sugar  
50 gram of butter

For the filling various flavors of jam and chocolate. Garnish the bread with powdered sugar or icing.

### How to make Bhuteljni

Heat the milk in a saucepan. Crumble the yeast into a bowl and stir in the milk.

Put the flour into a mixing bowl and make a well in the middle.

Mix  $\frac{1}{2}$  tablespoon of the sugar and 1 tablespoon of the flour into in the yeast mixture and pour it into the well.

Leave it for about 10 minutes then add the eggs, sugar, salt and the rest of the milk.

Mix everything until a cohesive dough then knead the dough by hand into a ball.

Add the softened butter into pieces and knead the dough until it feels smooth and elastic. This takes about 10 minutes. Maybe you need some extra flour added.

Place the dough in a clean bowl and let rise for 1.5 hours in a warm place.

Roll out the dough into a square and cut it with scissors(!) in to squares of 8x8 cm.

Put the filling on the dough and fold the edges, seal the edges closed with some water.

Put the pastries together in a paper lined baking tin.

Bake the Bhuteljni 20-25 minutes in a 180 ° C preheated oven, sprinkle with icing sugar.

### Dober tek!