

Paas broodmandjes / Easter bread baskets



Shopping list

- 250g wholemeal flour
- some extra flour for dusting
- 15g (preferably fresh) yeast
- pinch of caster sugar
- pinch of salt
- 30 ml vegetable oil
- 150 ml lukewarm water

Deze heerlijke paas-broodmandjes staan gezellig op de ontbijttafel met pasen! Je maakt ze gezellig met de kinderen, van wit meel of bruin tarwemeel van de molen.

Zo maak je de paasbroodjes

Paas broodmandjes / Easter bread baskets

Sieve the flour with sugar and salt into a big bowl.

Weigh the fresh yeast and crumble it above the bowl.

Add water and oil and mix it at medium speed.

Sprinkle some flour on your worktop.

Kneed het brooddeeg even snel door met de hand.

Trek folie over de kom en zet de kom in de buurt van een radiator.

Na 30 minuten is het deeg gerezen tot de dubbele omvang.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Rol het brooddeeg op een vel bakpapier in slangen.

Vlecht meerdere keren drie slangen in elkaar.

Afhankelijk van de gewenste grootte maak je drie of zes mandjes.

Rol de vlechten op en druk er met je duim een bodem in.

Prik gaatjes in de bodem met een vork.

Strijk losgeklopt ei op de mandjes.

Bak de paasmandjes in +/- 30 minuten gaar.

Laat de broodjes op een rooster afkoelen.

Leg er warme, gekookte eitjes in.

NB

De eieren zouden ook met de broodjes de oven in kunnen, maar de een wil een zacht en de ander een hard ei. Dit is de manier om daar controle over te hebben.

Paas broodmandjes / Easter bread baskets



Shopping list

- 250g wholemeal flour
- some extra flour for dusting
- 15g (preferably fresh) yeast
- pinch of caster sugar
- pinch of salt
- 30 ml vegetable oil
- 150 ml lukewarm water

These tasty Easter bread baskets look cosy on the breakfast table when it's Easter! You have fun making them with the kids, use white bread flour or brown wheat flour from the mill.

Here is how you make them

Paas broodmandjes / Easter bread baskets

Sieve the flour with sugar and salt into a big bowl.

Weigh the fresh yeast and crumble it above the bowl.

Add water and oil and mix it at medium speed.

Sprinkle some flour on your worktop.

Knead the bread dough quickly by hand.

Cover the bowl with cling film and place it near a radiator.

After 30 minutes the dough should be doubled in size.

Preheat the oven to 200 ° C.

Roll the bread dough on a sheet of waxed paper into snakes.

Braid several times three snakes together.

Depending on the size you like you can make 3 or 6 baskets.

Roll the braids in a circle and press in a bottom with your thumb.

Prick holes into the bottom using a fork.

Brush beaten egg onto the baskets.

Bake the baskets in +/- 30 minutes golden.

Let the baskets cool on a wire rack.

Place hot, boiled eggs into the baskets.

NB

You could place raw eggs in the baskets when you put them into the oven. But some people like soft eggs others like hard boiled eggs. This is the way to have control over it.