

Witte slakkenhuis-broodjes / Snail Bread Rolls



De boodschappen

2 eetlepels lauwater	400 gram meel
1 theelepel gedroogde gist (5 gram)	1 theelepel zout
1 theelepel kristalsuiker	2 eetlepels extra virgin olijfolie
wat extra virgin olijfolie om in te vetten	200 ml lauwater

Zo maak je de Slakkenhuisbroodjes

Roer gist en suiker door 2 eetlepels lauwater, laat 5 minuten staan tot er schuim op komt.

Doe het meel in de mixerkom samen met de olijfolie en het zout.

Maak een kuiltje in het meel en giet het gistmengsel er in.

Zet de mixer aan en voeg langzaam het lauwater toe, laat de mixer 5 minuten kneden.

Vet intussen een schone kom in met een druppel olie.

Neem het deeg uit de mixer en kneedt het met de hand tot het glad en soepel voelt.

Leg het in de ingevette kom en dek het af met een vochtige theedoek.

Zet de kom op een warme plek en laat het deeg 1 uur rijzen.

Neem het deeg uit de kom als het in volume is verdubbeld, snij het in 6 gelijke stukken.

Rol elk stuk deeg tussen je handen in een lange slang, rol de slang op als een slakkenhuis.

Dek de slakkenbroodjes af en laat ze nog 30 minuten rijzen

Verwarm de oven voor op 200°C

Strijk wat olijfolie op de broodjes en bak ze in 20 minuten lichtbruin.

Laat de slakkenbroodjes op een rooster afkoelen en **eet smakelijk!**

Witte slakkenhuis-broodjes / Snail Bread Rolls



Shopping list

2 tablespoons lukewarm water

1 teaspoon dried yeast (5 gram)

1 teaspoon granulated sugar

some extra virgin olive oil to grease

400g all purpose flour

1 teaspoon salt

2 tablespoons extra virgin olive oil

200ml lukewarm water

How to make Snail Bread Rolls

Stir yeast and sugar into 2 tablespoons of lukewarm water.

Let the yeast mixture rest 5 minutes, until some foam forms on top.

Place the flour in a mixing bowl and add the olive oil and salt.

Make a well in the flour and pour the yeast mixture in it.

Turn on the mixer and slowly add the tepid water, let the mixer knead the dough for 5 minutes.

Meanwhile grease a clean bowl with a drop of oil.

Take the dough from the bowl and knead it by hand until it feels smooth and supple.

Place it in greased bowl and cover it with a moist, clean tea towel.

Place the bowl in a warm spot, allow it to prove for 1 hour.

Take the dough from the bowl when doubled in volume, cut it in 6 equal pieces.

Roll each piece between your hands into long snakes, roll them into the shape of a snail's shell.

Cover the snails with waxed paper then allow them to rise another 30 minutes.

Preheat the oven to 200°C

Brush the rolls with some olive oil then bake the rolls in 20 minutes light brown.

Allow the Snail Bread Rolls to cool on a wire rack and **enjoy!**