

HAMBURGERBROODJES



Ingrediënten broodjes (9 stuks)

- 270 g melk
- 12 g verse gist (of 6 g droge gist)
- 25 g arachide- of zonnebloemolie
- 500 gr witte bloem
- 1 ei (M)
- 8 gr zout
- 1 ei-dooier en een scheutje melk (doreren van de broodjes)
- sesamzaadjes

werkwijze

1. Doe de melk, de gist en de olie in de mengbeker en meng.
1 min / 37°C / snelheid 2
2. Voeg de bloem, het ei en het zout toe en kneed.
5 min deegfunctie
3. Haal het deeg uit de beker en breng over in een kom (eventueel invetten) en dek af met plasticfolie (douchekapje) en laat rijzen tot het deeg verdubbeld is in volume (1 uur).
4. Verdeel het deeg in 9 gelijke delen (85 g) en bol ze op. Leg ze op een bakplaat en druk ze een beetje plat. Bedek met een fijn doek die je nat maakt met een plantenspuit. Laat een 2^{de} keer rijzen (ongeveer 45 min).
5. Verwarm de oven tot 220°C.

6. Doreer de broodjes met een losgeklopte eidooier met een scheutje melk.
Bestrooi met sesamzaadjes.

15 min afbakken op 220°C

7. Laat afkoelen op een rooster.

TIPS:

Je kan deze broodjes perfect invriezen. Als je ze nodig hebt, warm je ze 2-3 minuten op in een oven van 180°C. In een broodrooster opwarmen kan ook. Je kan natuurlijk ook kleinere broodjes maken. Dan weeg je kleinere bolletjes af.

