



Recept voor Melkbroodjes - LeukeRecepten.nl

Maak zelf heerlijke melkbroodjes met dit recept gemaakt door de blogster LeukeRecepten.nl. Voor zelfgemaakte zachte broodjes die licht zoet smaken en makkelijk in de oven te bereiden zijn.

Boodschappenlijstje



Wilton Bol avec Couvercle set/3

2103-0-0063
23,19 €



Dr. Oetker Levure 3x 7g

1-50-100101
0,87 €

Ingrediënten

- 20 gr boter
- 150 ml volle melk + om te bestrijken
- 2 eieren
- 2 eetlepels suiker
- 3 g gedroogde gist
- ½ theelepel zout
- 300 gr bloem
- Olie om in te vetten
- Optioneel: 12 gr broodverbeteraar

Benodigdheden

- Bakplaat met bakpapier
- Mixer met deeghaken

Stap 1: Deeg maken

Verwarm de melk lauwwarm. Voeg de suiker en de gist toe en roer door. Doe de bloem, zout en broodverbeteraar in een mengkom en mix door elkaar. Giet het melk mengsel erbij en vervolgens ook 1 ei en de zachte boter. Mix een paar minuten goed door elkaar.

Stap 2: Deeg kneden

Neem het deeg uit de kom en bestuif een werkvlak met een beetje bloem. Kneed het deeg verder met je handen. Ook zo'n 5 minuten. In totaal mix en kneed je het deeg zo'n 10 minuten. Het deeg voelt in het begin een beetje plakkerig maar hoe langer je mixt en kneed wordt het soepeler en minder plakkerig.

Vet een kom in met een beetje olie. Vorm een bal van het deeg en leg in de kom. Dek af met een iets vochtige theedoek of huishoudfolie. Laat het deeg ca. 1,5 uur rijzen op een warme plek, het liefst tussen de 25 en 35 graden, tot het zeker verdubbeld is.

Stap 3: Deeg vormen

Kneed het deeg daarna kort door en vorm er 6 balletjes van. Maak er mooie egale balletjes van en vorm ze eventueel iets langwerpig. Leg op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi de bovenzijde lichtjes met bloem en dek af met folie of iets vochtige theedoek. Laat een uur rijzen.

Stap 4: Broodjes bakken

Verwarm de oven op 175 graden (boven onderwarmte). Verwijder de folie of doek van de

deegballetjes. Klop het overige ei los met 2 eetlepels melk en bestrijk de broodjes royaal hiermee. Bak de broodjes in ca. 20 minuten goudbruin en gaar. Laat ze daarna afkoelen of eet ze nog warm met bijvoorbeeld een beetje boter.

Tip: bewaar de broodjes in een afgesloten plastic zak maximaal 2 à 3 dagen. Je kunt ze voor eten ook nog een paar minuutjes verwarmen in de oven. Je kunt ze ook invriezen na het bakken in een goed luchtdicht afgesloten verpakking.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door LeukeRecepten.nl