

TOURBROODJES

De Bossche Bollen beu? Toch zin in iets lekkers bij de koffie tijdens het kijken naar een Touretappe? Of op zoek naar een alternatief broodje tijdens de fietstocht in het weekend? Bak dan eens van die heerlijke Tourbroodjes! Niet moeilijk en snel klaar. Hier volgt het recept voor 8 stuks.

Ingrediënten

250 gram witte bloem
20 gram gist
5 gram zout
5 gram witte basterdsuiker
20 gram boter
15 gram melkpoeder
125 gram water
kaneelsuiker

Bereidingswijze

Weeg de grondstoffen zorgvuldig af. Doe de bloem, de basterdsuiker en het melkpoeder in een kom (zie Paasbrood vorig nummer: risico van dijkdoorbraak), maak er een kuiltje in, waarin je gist en (lauwwarm) water doet. Massa met de hand mengen, boter erbij en op het laatst het zout. Het deegje (niet te 'slap' mengen!) stevig kneden en doorslaan. Daarna een kwartiertje op een warme plaats laten rusten en rijzen onder een deegkleedje.

Het deeg in 8 gelijke stukjes verdelen en opbollen. Even laten rusten, en vervolgens de bolletjes in etappes uitrollen tot ongeveer 30 cm. lengte.

De rolletjes door de kaneelsuiker halen en in model leggen (zie tekening); vlecht de broodjes niet te vast in elkaar. Creatievelingen zullen vast nog meer modelletjes weten te verzinnen.

Leg de broodjes meteen op de bakplaat, strooi er nog wat extra kaneelsuiker overheen en laat ze een half uur tot drie kwartier op een warme plaats rijzen.

Bak de broodjes in ongeveer 10 minuten af op een temperatuur van rond de 250 graden.

Even afgekoeld zijn ze natuurlijk het lekkerst, zeker wanneer je ze aan de onderkant licht besmeert met wat roomboter!

Bon appetit!

PS

Heb je ook een lekker recept waarvan je je collega's wilt laten meegenieten? We plaatsen dat uiteraard graag in het personeelsblad. De enige voorwaarde tot publicatie is, dat de redactie eerst even komt keuren... net zoals de Tourbroodjes trouwens het keurmerk van de redactie hebben gekregen!