

HAMBURGERBROODJES



Vorbereiding : 10 min + 1 uur - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6

- 300 g meel tarwebloem - 10 g verse bakkersgist* - 25 g suiker - 1 ei - Sesamzaad (facultatief) - 120 ml lauw water - 40 g gesmolten boter - 3 g zout - 1 geklopt ei en 15 ml melk - (voor een bruin korstje)

1. Los de gist met behulp van een vork op in het lauwe water. Laat 1 minuut rusten.
2. Doe het zout, het meel, de suiker, de boter, het ei en het water met de opgeloste gist in de kom met het kneedmes.
3. Schakel de foodprocessor in en laat 30 seconden draaien.
4. Neem het deeg met behulp van de spatel uit de kom en leg het in een met meel bestoven slakom. Dek deze af met plastic folie of met een vochtig theedoek. Laat het deeg 30 minuten rusten.
5. Klop na deze eerste rijperiode zachtjes met uw vuist op het deeg om luchtballen te verwijderen. Leg het deeg op een met meel bestoven werkblad.
6. Verdeel het met een scherp mes in 6 gelijke delen. Vorm hiervan mooie gladde ballen, om na het bakken gelijkmatige broodjes te krijgen.
7. Neem het rooster uit de oven en bedek het met vetvrij papier. Leg er de bolletjes op en dek ze af met een vochtige theedoek. Laat 30 minuten rusten.
8. Verwarm de oven voor op 220° C (th. 7).

9. Breek 1 ei en vermeng dit met 15 ml melk. Bestrijk de broodjes met een kwastje met dit mengsel zodat ze mooi bruin zullen worden.

10. Bestrooi met sesamzaad.

11. Bak de broodjes in ca. 10 minuten bruin in de voorverwarmde oven.

12. Laat ze afkoelen.

Tip van de chef :

U kunt het sesamzaad vervangen door maanzaad of zonnebloemzaad. Verdeel voor grote eters het deeg in 4 stukken.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■