



CHOCOLADEBROODJES VOOR MOEDERDAG!

NODIG (8 BROODJES):

560 gram tarwebloem
60 gram gesmolten roomboter
250 milliliter volle melk op kamertemperatuur
10 gram droge gist
10 gram suiker
theelepel zout
3 grote eieren
pure hagelslag

DOEN:

1. Kneed met een deeghaak de bloem, roomboter, melk, gist, suiker, zout en 2 eieren. Kneed het deeg een kleine 20 minuten. Vet een kom in en leg de deegbal in de kom. Dek de kom af met folie of een theedoek en zet de kom op een warme plek voor 1 uur. Het deeg zal hiervan gaan rijzen.
2. Haal een bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor op 175 graden.
3. Haal het deeg uit de kom en verdeel het deeg steeds door de helft. Ga door tot dat je in totaal 8 stukken hebt. Rol balletjes van de stukken deeg en duw ze plat. Strooi ongeveer een eetlepel hagelslag op ieder stukje deeg en vouw het deeg dicht. Rol dan met je handen tot een glad bolletje.
4. Verdeel de broodjes over de bakplaat. Kluts het laatste ei en smeer de broodjes hiermee in zodat ze gaan glanzen.
5. Bak de broodjes 20 tot 25 minuten in de oven. Houd wel in de gaten.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU