

# Paasbroodjes

## 1. BENODIGDHEDEN

- 700 g bloem voor wit brood
- 7 g droge gist
- 220 ml lauwe melk
- 2+2+1 eieren
- 100 ml zonnebloemolie
- 1 snuifje zout
- 2 el honing



## 2. BEREIDINGSWIJZE

- Meng de bloem, zout en droge gist in een kom en maak een kuilje in het midden. Voeg eerst de lauwe melk, dan 2 eieren, de honing en de olie erbij. Meng de natte ingrediënten door elkaar en roer daarna de bloem eronder. Het deeg mag niet aan je handen plakken: voeg bloem bij als het te vochtig is, melk als het te droog is.
- Kneed het deeg 10 minuten op een bebloemd werkvlak tot een elastisch geheel. Plaats in een ingevette kom en laat 1 uur op een warme plaats rijzen tot het volume verdubbeld is.
- Verdeel het deeg in 2 stukken. Rol elk stuk tot een lange rol. Vlecht de 2 rollen deeg in elkaar, knijp de uiteinden dicht en vorm een cirkel. Leg op een ingevette bakplaat. De foto toont een groot brood met langs de uiteinden een ei, maar je kan ook kleine stukjes deeg afwegen en worstjes maken, twee worstjes samen vlechten en in een ronde leggen met in het midden een eitje.
- Leg een ei in de buitenste cirkels. Bedek met een propere keukenhanddoek en laat rijzen tot dubbel volume.
- Borstel in met een losgeklopt ei. Laat 10 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 220°.

### Afwerking

Verlaag de ovenstand naar 190° en laat 30 minuten verder bakken. Dek af met aluminiumfolie als de korst te bruin wordt. Prik met een satéstok in het deeg: als het stokje droog is, is het brood klaar. Haal uit de oven en laat afkoelen. Smakelijk eten!

*Recept: Sabine Verley*