



KNUTSELIDEE

Nr. 104.552 - ELZASSER BROODJES

Elzasser broodjes met daslook

Aduis.

MOEILIJKHEIDSGRAAD: *moelijk*



BENODIGDE TIJD: *ca. 1 uur*



Materiaal:

- ♥ TERRACOTTA POTJES Ø 9 CM
- ♥ OVEN

Ingrediënten voor 6 broodjes

- 500 g tarwemeel
- 320 ml lauwwarm water
- 1/2 blokje gist
- 100 g daslook
- 9 g zout

Brood is een heerlijke maaltijd voor alle dagen, die het beste smaakt wanneer deze vers op het bord ligt. Kleine porties en zelfgemaakt, zijn de broodjes iets heel bijzonders!

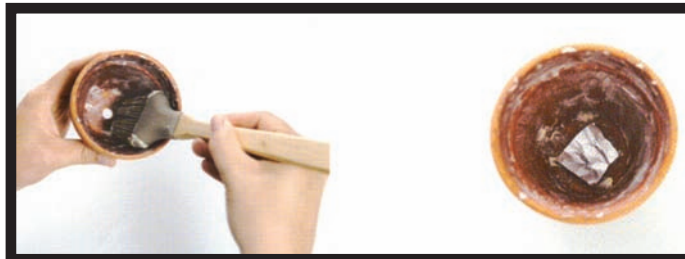
Als bakvorm zijn de kleine terracotta potjes ideaal. Met hen kan men heel eenvoudig elk recept verwezenlijken. Mooi versiert en verpakt zijn de kleine broodjes in een terracotta potje bovendien een geweldig cadeau!

Werkwijze:

1. Kneed alle ingrediënten tot een glad deeg, dek het af en laat het 24 uur staan. Kneed het deeg elke 8 uur een keer door.
2. Verdeel het deeg in ca. 100 g zware porties, vorm deze tot broodjes en breng ze in de beboterde potjes aan. Laat de broodjes nogmaals ca. 30 minuten afgedekt staan.
3. Schuif de broodjes in de voorverwarmde oven bij 230 °C boven-/onderwarmte en bak ze eerst 3 minuten. Open vervolgens de ovendeur 2 minuten, waardoor de temperatuur tot 180 °C zakt en bak ze vervolgens in 20-25 minuten nog goudgeel.

Terracotta potjes

1. Vet de potjes royaal met boter in, zodat het brood later gemakkelijk uit de potjes gehaald kan worden.
2. Sluit de potjes aan de onderzijde met een stuk aluminiumfolie of bakpapier, zodat er geen deeg uit kan lopen.



KNUTSELIDEE

Nr. 104.552 - ELZASSER BROODJES