

Broodhaantjes 70 gr	50 stuks
bio-tarwebloem	2173
bio-meelverbeteraar	60
Gedroogde roggedesem	30
bio-rietsuiker	210
zeezout	30
droge gist	30
vetstof (bio-boter)	60
WATER (handwarm +/- 30°)	1230

De hoeveelheid water is afhankelijk van de weersomstandigheden en kan oplopen tot 1275 cc.

Het is beter om aanvankelijk het deeg iets te veel water te geven en naar het eind van het kneden bloem toe te voegen.

10 minuten kneden met de kneedmachine of de keukenrobot

25 à 30 minuten bulkrijs (voorrijs)

Verdelen in porties van 70 gram (rol het deeg uit tot een lange worst en verdeel in stukken)

Opbollen en 10 minuten laten rusten

Insnijden zoals in de afbeelding hieronder. Links horizontaal insnijden, bovenaan verticaal insnijden. De bek een beetje omhoogtrekken. De staart wat naar beneden trekken. Het onderste deel direct weer bolvormig maken. Dan de kam en de staart insnijden. Het insnijden kan het best met een deegmes of plamuurmes gebeuren. Leg het deeg daarvoor op een inox-plaat of glazen plaat.



Laten rijzen tot verdubbeling (30 à 45 minuten)

Rozijn steken op de plaats van het oog en diep indrukken (tot tegen de tafel drukken).

Doreren = instrijken met geklopt ei (met beetje water erbij)

Facultatief: beetje crumble opstrooien zoals te zien op de foto hiernaast.

Crumble = 300 g bloem, 250 g suiker, 250 g boter.

Nog even (5 à 10 minuten) laten rijzen.

Inovenen

Goed stomen (met plantensproeier op de zijwanden van de oven of een schaalje met water in de oven zetten).

Bakken op 220° gedurende 11 à 12 minuten.

