

## BROODHAANTJES

27 maart 2010

*recept Luc Cielen*

recept voor 48 paashaantjes (3 bakplaten van elk 16 stuks)

2.650 g bloem

50 g gist

350 g suiker

50 g zout

100 g vetstof

1340 cc water

9 minuten kneden

3/4 uur rusten

deeg afwegen : 80 à 85 g

opbollen en wegleggen op tafel en afdekken met plasticfolie  
langsteken en kam en staart insnijden.

na 15 à 30 minuten rijzen doreren en de staarten bestrooien met crumble  
narijzen in rijkskast tot ze voldoende uitgerezen zijn (verdubbeld in omvang).

Bakken op 220°

gedurende 16 minuten

Na het bakken in de kop een rozijntje steken als oogje.





