



Koffiebroodjes

Maak nu zelf je eigen verrukkelijke koffiebroodjes, lekker voor bij.... Juist, de koffie! Of een kopje thee... Of gewoon lekker tussendoor.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500g

F10150
6,25 €



Dr. Oetker Levure 3x 7g

1-50-100101
1,09 €



Patisse Pinceau en Silicone 27cm

P10312
1,99 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Recept voor 12-15 koffiebroodjes

Ingrediënten

- 100 gram banketbakkersroom
- 240 gram tarwebloem
- 5 gram gist
- 100 ml warme melk
- 250 ml water
- 15 gram witte basterdsuiker
- 40 gram losgeklopt ei
- 150 gram gewelde rozijnen
- 40 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 5 gram zout
- Abrikozenjam

Stap 1: Maak het deeg en laat het rusten

Doe de 240 gram bloem, 5 gram gist, 15 gram witte basterdsuiker, 5 gram zout, 40 gram boter, 40 gram ei en de 100 ml warme melk in een mengkom en mix dit op middelste snelheid met de deeghaak in 15 minuten tot een mooi soepel deeg. Zorg ervoor dat de gist en het zout elkaar niet raken, strooi dit allebei aan de andere kant van de mengkom. Haal het deeg uit de kom, bol het losjes op en leg het weer terug in de mengkom. Dek af met plasticfolie en laat 30 minuten rusten.

Maak ondertussen de 100 gram banketbakkersroompoeder aan met 250 ml water.

Stap 2: Smeer de banketbakkersroom over het deeg

Bestrooi je werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 20x50 cm.

Smeer de banketbakkersroom uit over de hele lap deeg en strooi de gewelde rozijnen eroverheen. Rol de lap in de lengte losjes op. Zorg dat de sluitnaad onderop zit. Snijd de rol in plakken van 2,5 a 3 cm en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek af met een schone gestreken theedoek en laat de broodjes 60 minuten rijzen. Je kan hier ook de oven voor gebruiken. Zet de oven op 30 graden met een bakje water op de bodem.

Stap 3: Bak de broodjes in de oven

Verwarm de oven op 230 graden (heteluchtoven 210 graden) en bak de broodjes in ongeveer 12-14 minuten gaar en lichtbruin.

Verwarm wat abrikozenjam in een schaaltje in de magnetron en kwast dit over de nog warme koffiebroodjes.