



Warme Paasbroodjes

Deze Hot Cross Buns zijn heerlijk zacht, lichtzoet en gekruid met kaneel, nootmuskaat en gedroogd fruit. De broodjes worden vaak warm geserveerd met wat boter, perfect als traktatie tijdens Pasen! Maak deze heerlijke warme broodjes met het recept van Wilton en geniet van de heerlijke warme geur in de keuken.

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Levure 3x 7g

1-50-100101
1,09 €



Wilton Poches à Douille Jetables 40cm pk/12

03-3102
7,05 €



Wilton Douilles Round #004

02-0-0297
1,65 €



LorAnn Clear Artificial Vanilla Extract 118ml

L3020
6,09 €



Wilton Recipe Right Moule Rectangulaire 33x22,9cm

03-0-0039
9,29 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €

Ingrediënten

- LorAnn Vanille Extract ¼ theelepel
- Oetker Gist 2 pakjes
- 75 gram gedroogde rozijnen
- 60 ml heet water
- 540 gram bloem + iets meer voor het zeven
- 1,5 eetlepel kaneel
- ¼ theelepel gemalen nootmuskaat
- 300 ml warme melk
- 50 gram kristalsuiker
- 3 eieren (ca. 50 g)
- 113 gram ongezouten boter
- 1,5 theelepel zout
- 1 theelepel citroenschil
- 125 gram poedersuiker
- 1-2 eetlepels melk

Benodigheden

- Wilton Recipe Right® Bakvorm Rechthoekig 33 x 22,9cm 03-0-0039
- Wilton Decorating Tip #004 Rond 02-0-0297
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 40cm, pk/12 03-3102
- Plasticfolie
- FunCakes Bake Release Spray 200 ml

Stap 1: Hydrateer de rozijnen

Doe de rozijnen in een kleine kom en giet hier heet water overheen, om ze te hydrateren. Laat de rozijnen ongeveer 10 minuten in het water liggen tot ze weer zacht zijn. Laat ze daarna uitlekken, voordat je ze gaat gebruiken.

Stap 2: Bereid de droge ingrediënten voor

Roer in een middelgrote kom de bloem, kaneel en nootmuskaat door elkaar.

Stap 3: Bereid de natte ingrediënten voor

Roer in een grote kom de warme melk, gist en 1 eetlepel kristalsuiker door elkaar. Laat dit mengsel 5 tot 10 minuten staan, of tot het schuimig wordt. Voeg de boter, de overgebleven 3 eetlepels kristalsuiker, 2 eieren, citroenschil en zout toe. Gebruik een elektrische mixer met de deeghaak en meng alles op middelhoge snelheid tot alles gecombineerd is.

Stap 4: Voeg de droge ingrediënten toe

Voeg geleidelijk het bloemmengsel toe aan het natte mengsel. Blijf mixen op middelhoge snelheid tot een glad, elastisch deeg ontstaat. Dit zou ongeveer 2 tot 5 minuten moeten duren. Voeg tot slot de krenten toe, samen met de eventueel overgebleven water. Blijf mixen tot alles gecombineerd en glad is.

Stap 5: Bereid het deeg voor op de eerste rijzing

Spray een grote kom in met anti-aanbak spray (je kunt ook de binnenkant invetten met boter, als je dat liever hebt). Vorm het deeg tot een bal en plaats het in de ingevette kom. Draai de deegbal een paar keer in de kom om ervoor te zorgen dat alle kanten ingevet zijn. Dit voorkomt dat je deeg uitdroogt. Bedek de kom met plasticfolie en zet het op een warme plaats om te rijzen. Laat het deeg rijzen tot het in omvang is verdubbeld, ongeveer 45 tot 60 minuten.

Stap 6: Bereid het deeg voor op de tweede rijzing

Spray de bakvorm in met anti aanbakspray. Zodra je deeg in omvang is verdubbeld, druk het dan naar beneden om wat lucht vrij te laten. Verdeel het deeg in 12 even grote stukken, ongeveer 100 gram elk. Vorm van elk portie een bal en plaats de deegballen in je ingevette bakvorm. Bedek de bakvorm met plasticfolie en zet het weer terug op een warme plaats om nogmaals te rijzen, tot de deegballen in omvang zijn verdubbeld, ongeveer 30 tot 45 minuten.

Stap 7: Bak de broodjes

Verwarm ondertussen je oven voor op 190°C. Zodra je broodjes in omvang zijn verdubbeld, verwijder je de plasticfolie. Klop in een kleine kom het overgebleven ei met 2 eetlepels water. Bestrijk lichtjes het eimengsel over de broodjes. Bak je broodjes ongeveer 20 tot 25 minuten tot het brood goudbruin is en hol klinkt als erop getikt wordt. Laat ze ongeveer 10 minuten in de pan afkoelen, haal ze vervolgens uit de pan en laat ze volledig afkoelen op een rooster voordat je ze decoreert.

Stap 8: Decoreer de broodjes

Om het glazuur te bereiden, meng de poedersuiker met 1 eetlepel melk. Voeg meer melk toe indien nodig totdat er een glad, dik glazuur ontstaat. Doe het glazuur in een spuitzak of hersluitbare plastic zak en spuit een kruis op elk broodje.

Stap 9: Geniet van deze heerlijke Warme Paasbroodjes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.