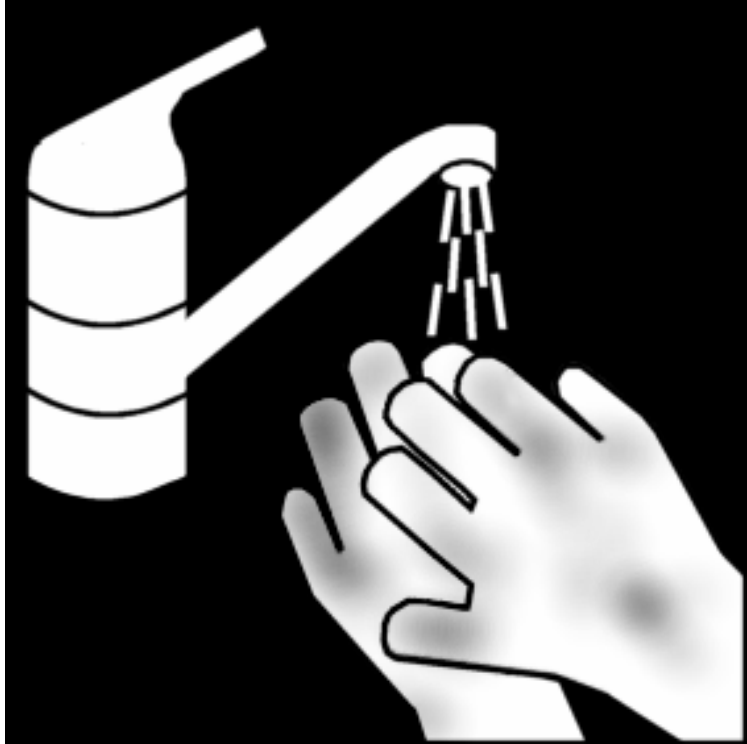


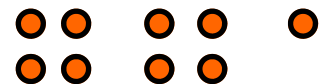
# BERENBROODJES

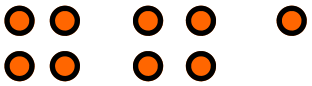




**Klaar ?**

**SMAKELIJK !!!**





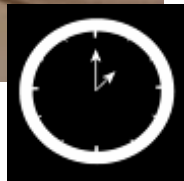


**Stop de broodjes in de oven.  
Laat ze ongeveer 15 minuten  
bakken op 230°C.**



# Ingrediënten

- 1 ei
- 350 gram of 3,5 kopjes tarwe bloem
- 1 koffielepel plantaardige olie
- 3 gram of 1 koffielepel droge gist
- 2,5 dl lauw water
- een halve koffielepel zout
- afwerkingsproducten: rozijnen en zaadjes



# Kookmateriaal

- grote kom
- keukenweegschaal
- kopje
- bakpapier
- oven + bakplaat
- houten lepel + soeplepel en koffielepel
- handdoek
- borsteltje
- onderlegger





**Bestrooi de broodjes met zaadjes als versiering.**



**Doe rozijntjes op de broodjes als versiering.**





**Doe 3 en een halve kopjes  
bloem in de kom.**



**Doe 1 koffielepel gist bij de  
bloem.**





**! Splits het ei. Hou het eigeel over in een kop.**



**Wrijf de broodjes in met eigeel.**







**Doe een halve koffielepel zout bij de bloem en de gist.**



**Doe 1 koffielepel olie bij de bloem, de gist en het zout.**





Leg een handdoek op het deeg.



Laat het deeg in de oven rijzen tot de figuren dubbel zo groot/dik zijn. (30 minuten)

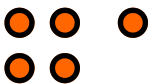




**Doe 2,5 dl lauw water al roerend bij de ingrediënten.**



**Strooi wat bloem op de tafel.**





**! Kneed het deeg tot het niet meer kleverig is.  
Indien het deeg te droog is, voeg water toe.  
Indien het te kleverig is, voeg bloem toe.**



**Vorm het deeg tot een figuur.**

