

Brooddeeg voor palmpaashaantjes etc.

± 500 gram bloem
½ afgestreken eetlepel zout

in een kom mengen en er een kuiltje in maken.

± 65 gram boter

smelten, maar niet te warm laten worden

½ dl melk
1 eetlepel gist

oplossen, in het kuiltje gieten, en met een beetje bloem er een slap deegje van maken.

2 dl melk

bij de boter gieten en dit ook in het kuiltje gieten

Alles tot een stevig deeg kneden en toegedekt op een warme plaats tot dubbel volume laten rijzen.

Het deeg in zoveel stukjes verdelen als u er figuren van wilt maken. Bij het vormen mag u gerust stevig boetseren, het deeg rijst daarna wel weer. Inkepingen kunt u het best met een schaar maken. Rozijnen, noten etc. voor de versiering er stevig indrukken. De figuren op een ingevet bakblik leggen en nog wat laten rijzen.

1 eigeel
1-2 eetlepels melk

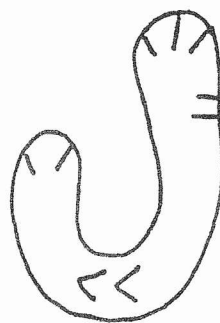
goed vermengen en er de figuren mee bestrijken.

Bakken: ± 20 minuten bij 220° C.

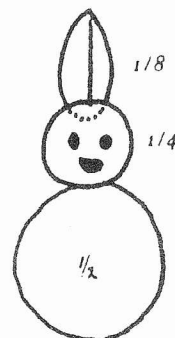
Als u de broodfiguren niet meteen nodig heeft, kunt u ze best 2-3 dagen op een koele plaats in een plastic zak bewaren en dan op de dag zelf nog even ± 5 minuten in een goed voorverwarmde oven opbakken.

Werktekening broodfiguren

De zwarte streepjes op de tekening met een schaar inknippen. Daarna laten rijzen, met eigeel bestrijken en bakken.



palmpaashaantje
18 cm lange deegrol
van 180 gram deeg



paashaas