

ZOET-ZOUTE ANIJSBROODJES

RECEPT VOOR 20 KLEINE BROODJES

INGREDIËNTEN

zout	1 el
zonnebloemolie	60 ml
eieren	2 grote
bloem	520 g
gedroogde gist	10 g
lauwwarm water	200 ml + 1 el extra
honing	30 ml + 1 el extra
sinaasappel	30 ml sap + rasp
anijszaad	2 el
eiwitten	2
anijszaad	
Maldon-zout	



parve



gluten

◆ Doe het zout, de zonnebloemolie, 1 ei en 1 eigeel, de bloem, de gist, het water, de honing, het sinaasappelsap en de rasp in een grote kom. Meng de ingrediënten en kneed tot een deeg. ◆ Stort het deeg op het aanrechtblad en kneed het dan ongeveer 20 minuten. Hoe beter je kneedt, hoe meer de gluten geactiveerd worden en hoe luchtiger en smaakvoller je brood uiteindelijk zal worden. ◆ Maal het anijszaad in de vijzel en voeg de helft toe aan het deeg. ◆ Doe het deeg in een droge, schone kom, dek af met plasticfolie en een theedoek en laat ongeveer 40 minuten rijzen. Het deeg zal niet in volume verdubbelen. ◆ Voeg na de eerste rij de rest van het anijszaad toe en kneed het deeg nogmaals lichtjes. Niet te hard, anders gaan de glutenstrengen kapot die zijn gevormd tijdens het kneden en rijzen.

◆ Verwarm de oven voor op 180 graden. ◆ Zet je bakplaat klaar: verdeel het deeg in 20 kleine balletjes, maak van elk balletje een streng en verbind de uiteinden van de streng, zodat je een klein rondje hebt. ◆ Leg alle rondjes op de bakplaat, dek weer af met plasticfolie en theedoek en laat nogmaals 30 minuten rijzen. ◆ Bij deze broodjes hoort het deeg wat plakkerig te zijn. Voeg geen extra bloem toe, want dat komt het eindresultaat niet ten goede. Als je deeg te plakkerig is, kun je je handen insmeren met zonnebloemolie en het deeg hiermee besmeren. ◆ Bestrijk alle rondjes met het eiwit, bestrooi met wat gekneusd anijszaad en wat Maldon-zout. ◆ Bak de broodjes ongeveer 25 minuten. De broodjes zijn gaar wanneer ze hol klinken als je op de onderkant klopt.