

Paasbroodjes met ei

Paasbroodjes recept

Ingrediënten voor 6 st.

- **500 gr speltbloem**
- **270 gr melk**
- **6 witte eieren**
- **2 eieren**
- **50 gr boter**
- **7 gr gist**
- **10 gr zout**
- **2 el sesamzaad**
- **Scheutje neutrale olie**

1. Verwarm de melk in een steelpannetje, maar breng het niet aan de kook. Zodra de melk warm is, haal je de pan van het vuur. Voeg de boter toe en laat dit smelten. Wacht totdat het melk/boter mengsel lauw is.
2. Meng de bloem met het zout en de gist. De gist en het zout mogen elkaar niet raken. Ik heb mijn [keukenmachine](#) gebruikt en vervolgens met de hand het deeg gekneed. Je kunt natuurlijk ook alles met de hand doen.
3. Voeg 1 ei en het melk/boter mengsel toe. Pulseer dit kort in een keukenmachine (of kneed het met de hand), zodat er een deegbal ontstaat. Kneed het deeg verder luchtig met de hand op een met olie ingevet werkblad.
4. Kneed het deeg zeker wel 15 a 20 minuten. Het moet een soepel deeg worden. Het deeg is klaar zodra er een vliesje ontstaat als je het deeg uit elkaar trekt.
5. Laat het deeg 1 uur rijzen in een ingevette kom. Dek de kom af met een natte theedoek.
6. Kook in de tussentijd de 6 eieren gaar.
7. Haal het deeg uit de kom. Druk het deeg plat tot een rechthoek op een met olie ingevet werkblad. Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken.
8. Maak bolletjes van de 12 stukken en rol deze uit tot lange strengen van ongeveer 20/30 cm. Plak 2 strengen aan de bovenkant aan elkaar en maak een vlecht. Maak van de vlecht een cirkel en druk de uiteinden aan elkaar.
9. Leg de cirkels op een bakplaat bekleed met bakpapier. Dek deze af met een natte theedoek en laat het deeg wederom een uur rijzen.
10. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius (hetelucht).
11. Klop het ei los en bestrijk de broodjes met het eigeel. Doe de (geverfde) eieren in het broodje. Druk ze ietsje in het deeg, zodat ze goed vast zitten. Sprengel wat sesamzaad over de broodjes.
12. Bak de paasbroodjes in 20/25 minuten af op 200 graden. Hou de broodjes in de tussentijd in de gaten. Het kan per oven verschillen hoe snel ze klaar zijn. Serveer de paasbroodjes met een lik roomboter.