



ZACHTE LUCHTIGE BROODJES

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Ontbijt / Lunch

Hoeveelheid: 12 - 15 stuks

Tijd: 160 minuten

Ingrediënten:

- **500 gram bloem**
- **225 gram melk, lauwwarm**
- **11 gram instant gist**
- **3 eierdooiers**
- **50 gram kristalsuiker**
- **10 gram zout**
- **80 gram boter, op kamertemperatuur**

Extra:

- **een klein klontje boter om in te vetten**
- **bakplaat**

Bereiding:

- Doe de bloem in een ruime kom en meng hier de instant gist doorheen.
- Maak een kuiltje in het midden en giet daar de lauwwarme melk in. Voeg vervolgens twee eierdooiers toe.
- Roer eerst in het kuiltje de melk en eierdooiers los, zodat de gist goed verdeeld raakt.
- Werk daarna geleidelijk de bloem erdoorheen tot er een samenhangend deeg ontstaat.
- Voeg nu de suiker, het zout en de boter toe en kneed alles tot een mooi glad, soepel en licht glanzend deeg. Dit duurt ongeveer tien minuten met de hand, of iets korter in een keukenmachine.
- Vorm het deeg tot een bol, leg het in de kom en dek af met plasticfolie en een schone keukenhanddoek.
- Laat het deeg op een tochtvrije plek ongeveer 35 minuten rijzen, tot het zichtbaar luchtiger is geworden.
- Druk daarna voorzichtig de lucht uit het deeg en verdeel het in porties van ongeveer 50 gram.
- Vorm hier bolletjes van en leg ze met de naad naar beneden.
- Dek opnieuw af met plasticfolie en laat ze 10 minuten ontspannen.
- Druk elk bolletje vervolgens zachtjes plat om de lucht te verdelen en rol ze strak op tot mooie sandwichvormige broodjes.
- Vet een bakplaat in met een klontje boter en leg de broodjes erop, met voldoende ruimte ertussen.
- Dek losjes af met plasticfolie en laat ze ongeveer 60 minuten rijzen, tot ze zichtbaar voller en luchtig zijn.

Afbakken:

- Verwarm de oven voor op 230 °C. Klop de overgebleven eierdooier los en bestrijk de broodjes voorzichtig voor een mooie glans.
- Bak de broodjes 8 minuten, tot ze goudbruin zijn en heerlijk ruiken. Laat ze kort afkoelen op een rooster, al is de verleiding groot om ze meteen open te breken.

Bon appétit!

09-01-2026