



Bijgerechten

Overige

Mini-broodjes met verschillende toppings

Voor 4 personen.

Ingrediënten

30 gram roomboter (zachte, ongezoeten)

350 milliliters melk (volle, lauwwarme)

500 gram tarwebloem

6 gram gist (gedroogde)

10 gram suiker

10 gram zout

olijfolie

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed tot een soepel deeg. Vorm het deeg tot een bal en leg het in een met olie ingevette kom. Draai om zodat het aan alle kanten met olie bedekt is. Dek de kom af en laat ongeveer een uur rijzen tot het deeg in volume verdubbeld is.

Druk met je handen de lucht uit het deeg en verdeel het in gelijke stukken. Maak bolletjes van het deeg en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek de plaat af en laat nog eens 45 minuten rijzen tot het opnieuw bijna in volume verdubbeld is.

Verwarm de oven voor op 220°C. Verdeel de toppings over de broodjes. Bak ze in ongeveer 15 minuten gaar en bruin.

Toppings naar keuze en persoonlijke smaak: Parmezaanse kaas & rode ui, rozemarijn & verse tijmblaadjes, zwarte olijven & zongedroogde kersttomaatjes, kant-en-klare pesto, zonnebloempitten & gerookte spekblokjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

