



Bijgerechten

Overige

Krokante broodtwisters

Voor 4 personen.

Ingrediënten

350 milliliters water (lauwwarm)

10 gram gedroogde gist

550 gram bloem

zonnebloemolie

12 gram zout

Bereidingswijze

Zeef de bloem met het zout op een schoon werkblad. Maak een kuiltje in het midden van de bloem en strooi er de gist in. Giet er het lauwe water beetje bij beetje bij en meng het met de hand onder de bloem. Kneed tot een soepel en elastisch deeg. Vorm een bal van het deeg en leg het in een met olie ingevette kom. Dek losjes af met plasticfolie en laat 1 uur op een warme plek rijzen.

Stort het deeg op een met bloem bestoven aanrecht en verdeel het in 4 porties. Rol er balletjes van, dek af met folie en laat opnieuw 1 uur rijzen.

Duw elk deegballetje uit tot een rechthoek van ongeveer 10 X 15 cm. Rol in de lengte op en draai elke 'worst' een paar keer als een spiraal rond. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat daarbij voldoende ruimte tussen de broodjes. Bestrooi het deeg met wat bloem, dek af met plasticfolie en laat nog eens 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 220°C. Zet een vuurvaste kom met heet water* onderin de oven. Bak de broodjes in 20 minuten goudbruin. Laat ze daarna afkoelen op een rooster.

*Het water in de oven zorgt voor stoom in de oven, waardoor de broodjes extra knapperig worden.

Keukenbenodigdheden

Zeef

Oven

