



Bijgerechten

Homemade briochebroodjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

40 gram boter (gesmolten + extra)
150 milliliters lauwe melk (+ extra)
4 gram gedroogde gist
1/2 eetlepel honing
250 gram bloem
sesamzaad
snuifje zout
1 ei

Bereidingswijze

Kluts voor de broodjes het ei los. Meng het zout onder de bloem. Meng de honing, gist, de helft van het ei en de boter onder de lauwe melk. Giet de melk bij de bloem en kneed tot een elastisch, ietwat plakkerig deeg. Leg het deeg in een met bloem bestoven kom. Dek af met een schone keukenhanddoek en laat 2 uur op kamertemperatuur rijzen.

Verwarm de oven voor op 220 °C. Verdeel het deeg in 4 porties. Rol er mooie ronde balletjes van. Klop de rest van het ei met een scheutje melk los en bestrijk er de broodjes mee. Bestrooi met de sesamzaadjes. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 15 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

