

Kaneel broodjes



Ingrediënten:
Voor 6 broodjes:

- 250 gram meel voor Luxebrood (Brioche Fermière Luxe) van Soezie of Aveve
- 110 gram water
- 10 gram verse gist of 5 gram droge gist
- 20 gram boter
- 3 gram zout
- Na de eerste rijs van het deeg:
- 30 gram boter
- 40 gram fijn kristalsuiker
- 1 eetlepel kaneel



Bereiding (deel 1)

- Maak een soepel deeg en laat dat 1 uur afgedekt rijzen.
- 30 gram boter smelten
- Suiker en kaneel mengen.
- Muffinvorm lichtjes inboteren.
- Verdeel het deeg in zes gelijke stukken en bol ze op.
- Druk de deegbolletjes plat en rek uit tot een rechthoekig lapje of rol uit met een deegrol.
- Strijk wat gesmolten boter over de bovenzijde van de lapjes deeg en bestrooi niet te zuinig met kaneelsuiker.
- Rol de deegplakjes in de lengte op en rol in de kaneelsuiker verder uit tot een streng van ongeveer 22 cm.
- Rol de strengen op en schik ze in de muffinvorm.

Bereiding (deel 2)

- Laat afgedekt 45 minuten rijzen.
- Plaats 15 minuten in de oven op 180 graden.
- Let op dat door de suiker de broodjes niet te donker worden, dek indien nodig af met bakpapier of losjes met aluminiumfolie.
- Controleer na 15 minuten of de broodjes voldoende gebakken zijn. Je kunt daarvoor een voedselthermometer gebruiken (kerntemperatuur minimaal 96 graden). Plaats indien nodig nog enkele minuten in de hete oven.
- Laat enkele minuten afkoelen voor je de broodjes uit de vormen haalt en op een blad bakpapier op een rooster laat afkoelen.