

# Puddingbroodjes



**Gerechten:** Brunch, Ontbijt, Snack

**Categorieën:** Brood, Gebak

**Bron:** © L. Van den Bos

## Ingrediënten

Briochedeeg:

500 gram mix voor luxebrood (Aveve of Soezie)

210 gram water

20 gram verse gist (of 10 gram droge gist)

40 gram boter

5 gram zout

Banketbakkersroom:

0,5 liter volle melk

50 gram custardpoeder (puddingpoeder)

100 gram suiker

1 eidooier

1 ei

poedersuiker

## Bereiding

Breng 4 del melk aan de kook.

Meng 1 dl melk met custardpoeder, suiker en eidooier.

Doe dit mengsel al roerend met een garde bij de kokende melk en laat even zachtjes koken.

Laat deze banketbakkersroom afkoelen en roer regelmatig door zodat die niet een vaste stijve massa wordt.

Maak een soepel deeg en laat dit een half uur afgedekt rusten op een warme plaats (minstens kamertemperatuur).

Verdeel het deeg in 12 gelijke bolletjes, schik ze op een bakplaat met bakpapier en druk ze iets plat.

Laat op een warme plaats rijzen afgedekt met plastic en een theedoek gedurende 35 tot 60 minuten. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een rooster dat je boven de bakplaat kunt plaatsen zodat het afdek plastic niet aan het deeg gaat kleven.

Ei losroeren.

Oven aanzetten op 210 graden.

Bestrijk de gerezen broodjes met losgeroerd ei en plaats 10 minuten in de oven.

Laat de broodjes helemaal afkoelen op een rooster.

Snijd de broodjes open (niet helemaal door snijden).

Doe de banketbakkersroom in een spuitzak met gekarteld spuitstukje en vul de broodjes.

Bestrooi met poedersuiker.

## Foto's

