

Gevulde koffiebroodjes



Ingredienten voor ongeveer 15 kleine koffiebroodjes:

250 gr bloem
25 gr verse gist of 1 zakje gedroogde gist (7 gr)
1 eetlepel boter (smeerboter)
1,5 eetlepel suiker
1 eigeel
1 theelepel zout
125-150 ml lauwwarme melk
abrikozenjam

Voor de banketbakkersroom:

125 ml melk
1 eidooiers
1 zakje vanillesuiker of een half vanillestokje
25 gr suiker
10-15 gr maizena

Verder:

100 gr krenten en rozijnen, geweekt

Bereiding:

Als u volkoren tarwemeel heeft, kunt u dit zeven met een fijne keukenzeef. U houdt dan bloem over.

Zet de boter even in een schaaltje op de verwarming om deze zacht te laten worden.

Doe de suiker en de gist in een kannetje of beker en voeg daarna melk toe. Verwarm de melk met de suiker en gist door het ca. 10-15 min in een kannetje in een bakje warm water te zetten. Ververs het warm water elke 5 min. Het gist zal al een laagje op de melk vormen.

Meng de bloem met het zout. Doe Doe aan de buitenkant het eigeel, de boter en meng dit door elkaar. Doe er steeds wat melk met de suiker en de gist bij en meng tot een samenhangend deeg. Als het te droog is, wat melk erbij en als het te nat is een beetje bloem. Het deeg moet dan zo'n 10-15 minuten gekneet worden tot het zacht en soepel is. Laat dit dan 1-1,5 uur rijzen op een warme plaats (boven de verwarming) afgedekt met keukenfolie of een vochtige theedoek.

Ondertussen maak je de banketbakkersroom. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Doe de melk met het vanillemerg in een pan en breng het aan de kook. Laat het even rustig koken zodat de vanillesmaak erin kan trekken. Mix ondertussen de eidooiers met de suiker licht en schuimig (als je vanillesuiker gebruikt in plaats van een vanillestokje dan kun je dat hierbij voegen i.p.v. bij de melk). Mix dan de maizena erdoor. Doe de melk in een maatbeker en schenk dit in een straaltje bij de eidooiers, terwijl je blijft mixen. Als alle melk erbij zit dan doe je het terug in de pan. Breng op laag vuur aan de kook en blijf roeren. Laat het zo'n 3 minuten koken en blijf roeren zodat het niet gaat verbranden of klonteren. Als de room mooi dik en gekookt is, dan giet je het in een schaal. Leg er plastic folie op om af te koelen en laat het zo koud worden.

Als het deeg is gerezen, rol die uit tot een vierkant van een ongeveer 1 cm dik (niet te groot, de broodjes blijven kleiner dan die grote uit de winkel). Bestrijk de plak met banketbakkersroom en bestrooi de plak met de geweldige krenten en rozijnen. Rol het deeg dan op en snijd in plakken van ongeveer 1,5 tot 2 cm. Leg op een bakplaat met bakpapier en laat het nog eens 30-45 min rijzen totdat het ongeveer 2x zo groot is.

Verwarm ondertussen de oven voor op 210-220 graden en bak de broodjes in de hete oven in ongeveer 10-12 minuten goudbruin en gaar. Bestrijk de broodjes direct na bakken met een kwastje met water aangelengde abrikozenjam.

Uit eigen ervaring kan uw molenaar u melden dat zelfs hij in staat was om deze broodjes te bakken en dat deze zeer smakelijk waren. Veel bakplezier!

