

Slowaakse Buchty broodjes

Ingrediënten

450 gram tarwe meel
1 theelepel zout
50 gram basterdsuiker
90 gram boter
1,2 dl melk
20 gram verse gist of 10 gram droge gist
3 eieren, licht geklopt
3 eetlepels gesmolten boter
Poedersuiker voor het bestuiven van de broodjes



Bereidingswijze

Zeef het volkoren meel om de zemelen te verwijderen. In totaal heeft u 450 gram gezeefd meel nodig. Meng de suiker er doorheen.

Smelt de boter (90gram) en voeg melk toe. Laat het afkoelen totdat het lauw warm is en meng daarna de gist erdoor.

Meng ongeveer 2/3 van het meel met de suiker. Als u volkoren meel van de molen gebruikt, zeef deze eerst om de zemelen te verwijderen. Gebruik wel in totaal 450 gram gezeefd meel.

Meng het gistpapje met 2/3 van het meel (ca.300 gram). Laat het dan 30 min rijzen.

Klop de eieren (10 min) en meng dit met het deeg en het resterende deel van het meel. Laat het deeg nu 1,5 uur rijzen.

Maak van het deeg een lange rol van ca. 8 cm doorsnede en snijdt deze in stukken van 8 cm. Rol hier bolletjes van en leg deze zonder tussenruimte op een bakplaat. Laat de bolletjes nu ca. 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 190°C.

Besmeer de broodbolletjes met de gesmolten boter en bak daarna in 25 min de broodjes af.

Als de broodjes afgebakken zijn, bestrooi ze dan met poedersuiker.