Broodslang

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Waldkorn®brood
250 ml Water (handwarm)
15 Stuk(s) Soepstengel
2 Stuk(s) Dr. Oetker Suikeroogjes
Chocoladepasta
Dr. Oetker Decoratiebloemetjes

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Mixer met deeghaken
Huishoudfolie
Weegschaal

1. Voorbereiden

Doe de **mix (1 pak Koopmans Waldkorn®brood)** in een beslagkom en voeg het **water (250 ml)** toe.

Kneed het geheel in ongeveer 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg. Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

2. Maak een broodslang

Druk het deeg plat. Verdeel het deeg met een mes in bolletjes van 70 gram. Maak de bolletjes door een afgewogen stukje deeg plat te drukken. Pak daarna steeds links en rechts de zijkant van het lapje en druk deze in het midden over elkaar heen. Draai lapje een kwartslag en doe dit nogmaals.

Leg de bolletjes met de naad naar beneden op een bakplaat met bakpapier in de vorm van een slang. Laat tussen de bolletjes ½ centimeter ruimte zodat de bolletjes mooi tegen elkaar kunnen rijzen.

Neem de **soepstengels (15 stuks)** en breek deze in stukjes. Dit worden de pootjes. Leg onder de bolletjes de poten van de slang.

Dek de broodslang af met een vochtige theedoek en laat de broodslang 45 minuten narijzen.

> Voor een slang van 24 bolletjes
> Wil je een slang met 24 bolletjes? Maak dan 24 bolletjes van 35 gram.

3. Bak en decoreer je broodslang

Verwarm 15 minuten voor het bakken de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 210°C).

Bak de waldkornbroodslang midden in de voorverwarmde oven in ca. 25 minuten gaar en bruin. Laat de broodslang hierna afkoelen op een rooster.

Pas wanneer de broodslang is afgekoeld plak je de **suikeroogjes (2 stuks)** met **chocoladepasta (op gevoel)** vast op de kop van de broodslang. Plak de **eetbare bloemetjes (1 pak)** vast met chocoladepasta.

1. Voorbereiden

Doe de **mix (1 pak Koopmans Waldkorn®brood)** in een beslagkom en voeg het **water (250 ml)** toe.

Kneed het geheel in ongeveer 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg. Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

2. Maak een broodslang

Druk het deeg plat. Verdeel het deeg met een mes in bolletjes van 70 gram. Maak de bolletjes door een afgewogen stukje deeg plat te drukken. Pak daarna steeds links en rechts de zijkant van het lapje en druk deze in het midden over elkaar heen. Draai lapje een kwartslag en doe dit nogmaals.

Leg de bolletjes met de naad naar beneden op een bakplaat met bakpapier in de vorm van een slang. Laat tussen de bolletjes ½ centimeter ruimte zodat de bolletjes mooi tegen elkaar kunnen rijzen.

Neem de **soepstengels (15 stuks)** en breek deze in stukjes. Dit worden de pootjes. Leg onder de bolletjes de poten van de slang.

Dek de broodslang af met een vochtige theedoek en laat de broodslang 45 minuten narijzen.

> Voor een slang van 24 bolletjes
> Wil je een slang met 24 bolletjes? Maak dan 24 bolletjes van 35 gram.

3. Bak en decoreer je broodslang

Verwarm 15 minuten voor het bakken de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 210°C).

Bak de waldkornbroodslang midden in de voorverwarmde oven in ca. 25 minuten gaar en bruin. Laat de broodslang hierna afkoelen op een rooster.

Pas wanneer de broodslang is afgekoeld plak je de **suikeroogjes (2 stuks)** met **chocoladepasta (op gevoel)** vast op de kop van de broodslang. Plak de **eetbare bloemetjes (1 pak)** vast met chocoladepasta.