Paasbroodjes

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Witbrood
300 ml Water (handwarm)
2 el (eetlepels) Sesamzaad
2 el (eetlepels) Maanzaad

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Mengkom
Bakplaat

1. Brooddeeg maken

Doe de **broodmix (1 pak)** in een mengkom en voeg het **water (300 ml, handwarm)** toe.

Kneed het geheel in circa 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg.

Verdeel het deeg in 10 gelijke stukken en laat het deeg op het aanrecht, afgedekt met vershoudsfolie (of een theedoek), 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

2. Paasbroodjes vormen en bakken

Bestrooi het aanrecht licht met bloem, druk het deeg plat, en rol er lange strengen van 35 centimeter van. Snij een stukje van 5 centimeter van de streng voor het staartje.

Leg de deegstreng tegen elkaar zodat er een letter ‘V’ ontstaat. Til de deegstreng op, en draai de uiteinden een keer rond. Zo ontstaan de oortjes van het haasje.

Rol van het overgebleven deeg een bolletje, maak deze vochtig met water en doop in het sesam- of maanzaad. Maak eventueel de opening onderaan het haasje iets groter en duw het staartje half in de opening.

Leg de paasbroodjes op een (ingevette) bakplaat (met bakpapier). Leg een theedoek over de haasjes en laat het deeg op een warme (tochtvrije) plek 50-60 minuten narijzen.

Verwarm 15 minuten voor het bakken de oven voor.

Bak de paasbroodjes onder in de oven in circa 20-25 minuten gaar en bruin.