

Lentebloemen van brood

Ik kwam dit model broodjes tegen op een Noorse website en was direct verkocht: wat een ontzettend leuke vorm! Ik heb er zelf een recept bij bedacht, maar het heeft wel een Noorse touch gehouden. De Noren zijn gek op het gebruik van kardemom in zoete baksels, dus heb ik in deze broodjes ook kardemom gebruikt en dat geeft deze broodjes lekker veel smaak. De vorm doet me denken aan vrolijke lentebloemen en van zulke vrolijke bloemen, word ik (en jij vast ook) weer vrolijk! Dit broodje laat zich goed uitdelen als traktatie, maar is natuurlijk ook geslaagd bij een Paasontbijt of -brunch . Dit recept is goed voor ca. 25 lentebloemen van brood.



Ingrediënten:

Deeg:

- 500 gram tarwebloem, geschikt voor het bakken van brood
- 3,5 gram kardemom

- 30 gram suiker
- 7,5 gram (bakkers)zout
- 8 gram instant gist
- 100 gram losgeklopt ei op kamertemperatuur
- 230 gram volle melk op kamertemperatuur
- 90 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur

Banketbakkersroom:

- 85 gram volle melk
- 85 gram slagroom
- 30 gram suiker
- 12 gram maizena
- merg van 1/4 vanillestokje
- 27 gram eidooier

Glazuur:

- 25 gram eiwit
- 80 gram poedersuiker
- 2,5 citroensap

Werkwijze:

- Doe bloem, kardemom, suiker, zout en gist in een kom en roer goed door.
- Voeg ei, melk en roomboter toe en kneed tot een soepel deeg waar je een vliesje van kan trekken. Het is een rijk deeg dat in het begin erg zal plakken, voeg geen bloem toe maar ga rustig door. Het deeg wordt vanzelf minder plakkerig.
- Bol het deeg op en leg het in een licht met olie of bakspray ingevette kom en dek af met een deksel.
- Laat ca. 1:45 staan bij kamertemperatuur of tot het in volume verdubbeld is.
- Maak ondertussen de banketbakkersroom.
- Verwarm in een pan de melk met het merg uit het vanillestokje en klop ondertussen in een kom de eidooiers op met de suiker en de maizena.
- Giet al roerend (echt goed blijven roeren!) de dampende melk bij het eimengsel.
- Giet het geheel terug in de pan en breng al roerend aan de kook tot je een gladde, stevige banketbakkersroom hebt.
- Giet deze uit op een schaal en dek af met huishoudfolie tegen velvorming.
- Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.

- Bebloem je werkblad en rol het deeg uit tot een rechthoekige plak van 60 x 50 cm.
- Steek zo economisch mogelijk rondjes uit met een ronde steker van 5 cm in doorsnede.
- Vouw elk rondje een keer dubbel (zie foto's onderaan deze post).
- Vouw het nu nog eens dubbel in de andere richting, je hebt nu een kwart rondje.
- Knijp een van de open kanten samen.
- Leg 5 van deze stukjes deeg bij elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en duw met je vinger in het midden. Zo ontstaat er een kuiltje en plakken de deegstukjes aan elkaar vast.
- Ga zo door tot je alle lentebloemen van brood hebt gemaakt.
- Bestrijk deze met losgeklopt ei.
- Laat ruim een half uur staan op kamertemperatuur.
- Roer de banketbakkersroom los en doe deze in een spuitzak met een glad spuitmondje.
- Spuit in het midden van de deegstukjes een flinke dot banketbakkersroom.
- Bak de broodjes net onder het midden van de oven. Giet iets water op de verdiepte opvangplaat voor stoomvorming.
- Bak de broodjes op 200 graden Celsius gedurende ongeveer 15 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn.
- Laat ze afkoelen op een rooster.
- Maak nu het glazuur.
- Klop het eiwit op tot het wit en schuimig is.
- Roer de poedersuiker hier doorheen en voeg het citroensap toe.
- Roer tot alles goed is opgenomen en laat dan even staan.
- Giet het glazuur over in een spuitzak met piepklein glad spuitmondje.
- Teken met het glazuur bloemblaadjes op de broodjes.
- Geniet van je mooie broodjes!





Bron: eigen recept met inspiatie voor de werkwijze van de blog www.krem.no.