

Puddingbroodjes

(Brood)bakken kon wel eens verslavend zijn als ik mijn statistieken zo bekijk. Van alle deelnemers die bij mij een workshop volgen, komen ruim meer dan driekwart van de mensen minstens een keer terug voor een volgende workshop en veel mensen gaan alle workshops af. Zo heb ik ook een hele trouwe klant die alle workshops die ik standaard aanbied al gevolgd heeft, maar de smaak dusdanig te pakken heeft dat ze nog graag meer dingen wil leren, samen met familie en vrienden. Het werd dus tijd voor een workshop op maat. De vraag was of we een tabatière, een vlechtbrood en puddingbroodjes konden maken. Ik vond het een hele leuke combinatie en ging aan de slag. Dat er daarvoor eerst proefgebakken moest worden, vonden ze hier thuis helemaal niet erg! ☐ Zodra de room ertussen zit moet je ze in de koelkast bewaren, maar een vervelend bij-effect daarvan is dat het brood dan snel droog wordt. Tip: eet ze allemaal direct op, of bewaar de room in de koelkast en spuit deze pas in het broodje als je hem wilt opeten. Zo kan je het brood apart in een zak op kamertemperatuur bewaren. Het recept is goed voor 5 puddingbroodjes.



Ingrediënten:

Brood:

- 200 gram tarwebloem (met een geschikt eiwitpercentage voor brood)
- 3 gram (bakkers)zout
- 8 gram kristalsuiker
- 6 gram instant gist
- 20 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 4 gram citroenrasp
- 12 gram losgeklopt ei

- 110 gram volle melk op kamertemperatuur
- klein beetje zonnebloemolie
- klont roomboter voor het bestrijken na het bakken

Banketbakkersroom:

- 400 gram volle melk
- 88 gram eigeel
- 88 gram fijne kristalsuiker
- merg van een 1/2 vanillestokje van goede kwaliteit
- 35 gram maïzena
- poedersuiker of decoratiepoeder ter decoratie

Werkwijze:

- Doe bloem, zout, suiker en de gist bij elkaar in een kom en roer goed door elkaar.
- Voeg de roomboter, citroenrasp, ei en de melk toe en kneed het geheel met een machine of met de hand tot een soepel deeg dat loslaat van de deeghaak of je handen en waar je een vliesje van kan trekken.
- Verdeel het deeg in vijf gelijke stukjes van 74 gram.
- Bol elk stukje op en laat tien minuten rusten onder huishoudfolie.
- Rol elk bolletje vanuit het midden met de rolstok plat, maar houdt aan boven- en onderzijde een dik stuk over.
- Besmeer de helft van het platgerolde deeg heel licht met wat zonnebloemolie. Zorg ervoor dat je de dikke "lippen" van het deeg niet bestrijkt.
- Vouw het deeg op elkaar waarbij je ervoor zorgt dat de bovenste lip iets naar achteren ligt ten opzichte van de onderste lip.
- Druk licht aan en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Laat ca. 45 minuten in een vochtige, tochtvrije ruimte van 24 graden Celsius rijzen.
- Maak de banketbakkersroom.
- Doe de melk in een pan.
- Schraap het merg uit het opengesneden vanillestokje en doe dit in de melk.
- Klop de eidooiers samen met de suiker op tot een bijna wit, luchtig mengsel.
- Roer de maïzena door het eidooiermengsel.
- Breng de melk bijna aan de kook.
- Giet de melk beetje voor beetje al roerend (!!) bij het eidooiermengsel.
- Giet het geheel weer terug in de pan en verwarm weer tot het begint in te dikken.
- Eerst volgt er een stadium waarin de room nog wat klonterig is, blijf roeren tot deze glad en stevig wordt en er bubbels omhoog komen.
- De room moet goed stevig worden.
- Haal van het fornuis en giet de banketbakkersroom op een koude bakplaat of schaal en dek af met huishoudfolie tegen velvorming.
- Laat de banketbakkersroom goed afkoelen.
- Verwarm de oven tijdig voor op 220 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Bak de broodjes in 10 minuten goudbruin en gaar.
- Smelt de roomboter op een laag pitje, de melkeiwitten scheiden zich van het melkvet, je hebt nu geklaarde boter.
- Bestrijk direct na het bakken de broodjes met het melkvet.
- Laat afkoelen op een rooster.

- Als de banketbakkersroom is afgekoeld, roer je deze even los tot het weer een gladde room is geworden.
- Doe de room in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van 13 mm.
- Trek de broodjes open (door de olie gaat dit heel makkelijk en hoef je niet te snijden).
- Spuit eerst achterin een streep room.
- Spuit dan daarvoor een mooi patroon met ronddraaiende bewegingen.
- Doe wat poedersuiker in een fijne zeef en bestrooi de broodjes daarmee.
- Wie ga jij verwennen met deze broodjes?

Bron: eigen recept