

Koffiebroodjes

Koffiebroodjes zijn er in vele varianten. Zo kan het “brood” uit brooddeeg bestaan of gerezen bladerdeeg en de vulling uit banketbakkersroom waar je van alles tussen kan stoppen: sukade, krenten, rozijnen enz. In mijn variant gebruikte ik zelfgemaakt gerezen bladerdeeg met zelfgemaakte banketbakkersroom en daarin lekker sappige en smaakvolle rozijnen. Dat is nog eens een traktatie bij de koffie (of thee)! Wil je de fijne kneepjes van zelf bladerdeeg maken leren? Meld je dan aan bij de [workshop “bladerdeeg”](#). Met dit recept maak je 9 koffiebroodjes.



Ingrediënten:

Vulling:

- 130 gram rozijnen

Voor het deeg:

- 250 gram tarwebloem (neem bijv. Franse bloem T55 of korstbloem)
- 30 gram fijne kristalsuiker
- 4,5 gram zout
- 5 gram instant gist
- 20 gram ongezoeten roomboter
- 145 gram koude, volle melk
- 125 gram ongezoeten roomboter die stevig blijft op kamertemperatuur, zogenaamde hooiboter. Ik gebruik het liefst de roomboter van Melkan, deze heeft goede eigenschappen om bladerdeeg mee te maken

Banketbakkersroom:

- 170 gram volle melk
- 38 gram eigeel
- 38 gram fijne kristalsuiker
- 15 gram maïzena
- 4,5 gram vanillearoma

Afwerking:

- 3 eetlepels abrikozenjam
- beetje water
- 50 gram poedersuiker
- water naar behoefte

Werkwijze:

- Laat de rozijnen een nacht voordat je ze wilt verwerken weken in lauwwarm water, gedurende een half uur.
- Spoel ze af en laat ze uitlekken in een zeef en laat gedurende de nacht drogen aan de lucht.
- Maak nu het deeg; doe bloem, suiker, zout en instant gist bij elkaar in een kom en roer goed door met een garde.
- Voeg de kleinste hoeveelheid roomboter toe en de koude melk.
- Kneed tot een samenhangend deeg waar je net geen vliesje van kan trekken, Als het een normaal brooddeeg zou betreffen zou je nog iets langer moeten kneden, voor bladerdeeg mag je hier al stoppen.
- Verpak het deeg in huishoudfolie en leg weg in de koelkast.
- Rol de roomboter uit tot een egale plak tussen twee vellen bakpapier die je omvouwt op 18 x 33 cm.
- Leg de plak roomboter met bakpapier en al in de koelkast.
- Laat 35 minuten liggen.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven oppervlakte uit tot 35 x 36 cm.
- Haal de plak roomboter uit de koelkast en haal aan 1 zijde het bakpapier eraf. Werk snel, dan is de boter nog stevig genoeg om het papier makkelijk te verwijderen.
- Leg de roomboter in het midden op de plak deeg met de boterkant op het deeg.
- Strijk de roomboter stevig op het deeg met een deegschrapper of liniaal, raak het zo min mogelijk met je handen aan.
- Trek nu het andere stuk papier er ook af.
- Vouw de beide zijkanten van het deeg over de boterplak heen, ze overlappen elkaar nét.
- Ga licht met de deegroller over het deeg heen om de naad vast te drukken.
- Vouw het deeg vanaf de open kanten in drieën , draai het deeg een kwartslag en vouw nog eens in drieën. Zit er ergens nog wat strooibloem op het deeg, borstel dit er dan voorzichtig af.
- Verpak het deeg in huishoudfolie en leg 40 minuten in de koelkast.
- Maak ondertussen de banketbakkersroom.
- Doe melk en vanillearoma in een steelpan (je kan ook echt vanillemerg gebruiken).
- Meng in een kom eigeel, suiker en maïzena met elkaar tot de suiker opgelost is.
- Verwarm de melk in de pan tot er goed wat damp vanaf komt.
- Voeg de melk al roerend (anders krijg je roerei!) bij het eidooiermengsel.
- Giet het geheel terug in de pan en verwarm terwijl je rustig roert met de gard tot het mengsel goed indikt. Eerst ontstaan er brokjes, blijf verwarmen en roeren en als het mengsel gladtrekt is het goed.
- Giet de banketbakkersroom op een bord of schaal en dek af met huishoudfolie om velvorming

tegen te gaan.

- Rol het deeg voorzichtig uit op een met bloem bestoven werkblad. Rol het zo uit dat je het deeg vanaf de open kanten weer een keer in drieën kan vouwen.
- Verpak het deeg weer in huishoudfolie en leg 40 minuten in de koelkast.
- Rol het deeg nu voorzichtig uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot 22,5 x 40 cm.
- Roer de banketbakkersroom glad tot het smeerbaar is en besmeer de deegplak hier gelijkmatig mee. Houd bij 1 korte kant een reep van 1 cm vrij, dit is de "plak"rand na het oprollen.
- Bestrooi de banketbakkersroom gelijkmatig met rozijnen.
- Rol het geheel vanaf de besmeerde korte kant op en eindig bij de strook die vrij van banketbakkersroom was, bevochtig het deeg licht en druk goed vast.
- Snijd met een vlijmscherp mes plakken van 2,5 cm breed en leg elk broodje met voldoende tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Zet het deeg in een warme (25,5 graden Celsius), vochtige (bakje met dampend water erbij) ruimte en laat tot dubbel volume rijzen. Koeler laten rijzen kan ook, maar dan ben je meer tijd kwijt.
- Verwarm de oven voor op 230 graden Celsius, conventioneel, boven- en onderwarmte.
- Zet de broodjes in het midden van de oven, voeg iets water toe in de metalen opvangbak onder in de oven en zet de temperatuur terug naar 220 graden Celsius.
- Bak gedurende ca. 18 minuten en laat de stoom na 10 minuten ontsnappen.
- Verwarm ondertussen in een pannetje een paar lepels abrikozenjam met wat water en kook goed in, haal grote stukken uit de jam.
- Bestrijk de broodjes direct met de jam als ze uit de oven komen.
- Laat ze afkoelen op een rooster.
- Meng in een bakje de poedersuiker met een beetje water. Het moet een dik-lopende massa worden.
- Bedruip de broodjes met het suikerglazuur.

Bron: eigen recept