

Koffiebroodjes van gerezen bladerdeeg



Gerechten: Brunch, Ontbijt, Snack

Categorieën: Gebak

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Voor 8 koffiebroodjes:

250 gram bloem (ik gebruik hiervoor bloem voor luxebrood van AVEVE Soezie)

15 gram gist

110 gram water

3 gram zout

12 gram boter + 90 gram zachte boter om te toeren.

Banketbakkersroom:

0,5 liter volle melk

40 gram custardpoeder (puddingpoeder - vanillebloem)

110 gram suiker

2 eidooiers

Deze hoeveelheid ga je niet helemaal gebruiken, het resterende kun je verwerken in bijvoorbeeld desserts, mengen met yoghurt enz.

2 eetlepels lichtbruine basterdsuiker

30 gram rozijnen

1 ei (losgeroerd om te bestrijken)

Glazuur:

50 gram poedersuiker (bloemsuiker)

1 eetlepel water

enkele druppels citroensap

Bereiding

Maak een soepel elastisch deeg van alle ingrediënten voor het deeg behalve de 90 gram boter.

Rol het deeg rechthoekig uit op een dikte van 0,5 cm.

Verdeel de zachte boter over de helft van het deeg.

Vouw het deeg dicht en rol opnieuw rechthoekig uit op 0,5 cm dikte.

Vouw het deeg in vieren en laat afgedekt of in plasticfolie verpakt minimaal 30 minuten ruste in de koelkast.

Maak intussen de banketbakkersroom:

4 dl melk aan de kook brengen.

Eidooier, custardpoeder, suiker en 1 dl melk losroeren.

Voeg dit koude mengsel bij de kokende melk terwijl je goed roert met een garde en laat 1 minuut tegen het kookpunt aan dik worden. Laat de banketbakkersroom helemaal afkoelen.

Rol het deeg opnieuw rechthoekig uit tot een dikte van 0,5 cm en vouw in drieën.

Rol nu het deeg uit tot een dunne rechthoek van 2 à 3 mm.

Bestrijk het deeg licht met afgekoelde banketbakkersroom (behalve de randen).

Strooi de suiker en verdeel de rozijnen daar over..

vouw het deeg in drieën en snijd in 8 gelijkmatige delen.

Schik de 8 stukken op een bakplaat met bakpapier en laat afgedekt met plastic 45 minuten tot een uur rijzen.

Oven verwarmen op 200 graden.

Bestrijk het deeg met losgeroerd ei en plaats in de oven gedurende 15 minuten.

Voor het glazuur:

Poedersuiker, water en citroensap licht verwarmen tot een dik papje.

bestrijk de gebakken koffiebroodjes (koffiekoeken licht met het glazuur en laat afkoelen.

Foto's

