

Panbroodjes voor ontbijt of brunch



Gerechten: Brunch, Ontbijt

Categorieën: Brood

Ingrediënten

250 gram zelfrijzend bakmeel

250 gram griesmeel

270 gram volle melk

1 ei

15 gram verse gist

10 gram suiker

5 gram zout

zonnebloemolie

boter

Bereiding

Maak in de keukenmachine met deeghaak een soepel elastisch deeg van alle ingrediënten behalve olie en boter.

Verdeel het deeg in 8 bolletjes, wrijf ze licht in met olie en laat 30 minuten rusten onder plastic.

Maak de bolletjes plat en rond met je handen/ vingers tot een max dikte van 2,5 mm.

Gebruik bij voorkeur een gietijzeren pan met dikke bodem en laat deze goed heet worden.

Boter smelten.

Strijk de plakken deeg licht in met olie en bak ze op middel hoog vuur aan beide zijden gaar en mooi gekleurd

Strijk de gebakken broodjes licht in met gesmolten boter.

Foto's



Panbroodjes voor ontbijt of brunch

