

Volkorenbroodjes met haverzemelen



Categorieën: Brood

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Voor 8 broodjes:

400 gram volkorenmeel

20 gram verse gist

5 gram suiker

6 gram zout

12 gram boter

10 gram meelverbeteraar (verkrijgbaar bij Welkoop en Aveve winkels)

haverzemelen

Bereiding

Maak en soepel elastisch deeg van alle ingrediënten behalve de haverzemelen.

Ik laat het deeg 10 tot 15 minuten kneden in de keukenmachine met deeghaak.

Laat het deeg 1 uur afgedekt rijzen op een warme plaats

Sla het deeg door en verdeel in 8 gelijke stukken.

Bol de stukken deeg op en doop ze in een bakje met lauw water en duw ze vervolgens in de haverzemelen.

Laat 40 minuten afgedekt rijzen op een warme plaats.

Bak de broodjes in een oven op 200 graden gedurende 15 tot 20 minuten (afhankelijk van bijvoorbeeld welke oven je gebruikt, met of zonder hete lucht)