



Rozijnenbroodjes



INGREDIËNTEN

Voor 10-12 broodjes:

- 500 g patisserie bloem
- 1 zakje gedroogde instant gist (11 g)
- 2 eieren + 1 eigeel
- 35 g zoetstof op basis van tagatose
- 50 g boter
- 200 ml melk
- 150 g rozijnen
- 1 appelsien

BEREIDING

Pers de appelsien en doe het sap samen met de rozijnen in een kom. Verwarm de rozijnen 1 min. in de microgolf zodat ze beter wellen. Zet aan de kant.

Doe de zoetstof op basis van tagatose in een grote kom. Doe er één voor één de eieren bij en klop met een elektrische mixer tot een lichtkleurig luchtig mengsel.

Doe de bloem samen met de gist en 1/2 theelepel zout in een kom en meng met een garde. Optie: zest eventueel de appelsien en voeg zeste bij het mengsel.

Doe de boter bij de melk en warm op tot het mengsel lauw is in een pannetje of in de microgolfoven.

Doe de bloem bij het eimengsel en begin te kneden met een handmixer of staanmixer met deeghaken. Kan ook met de hand maar reken dan zeker 15 min. kneedwerk.

Voeg dan langzaam de opgewarmde melk toe in een dunne stroom. Eens de vloeistof helemaal is opgenomen, giet dan de rozijnen af en voeg ze toe aan het deeg.

Kneed het deeg minimaal 10 min. met de mixer (of 15 min. met de hand) tot een elastisch soepel deeg dat niet meer echt plakkerig is. Als je er met je vinger in duwt zou het deeg lichtjes terug moeten veren. Is het deeg nog te vochtig, kneed dan nog wat verder en voeg eventueel een eetlepel extra bloem toe.

Dek het deeg af met plasticfolie rechtstreeks op het deeg en plaats voor 45 min. in een tochtvrije ruimte. Tip: kom in een gesloten oven plaatsen zonder die aan te zetten.

Het deeg is na 45 min. zeker verdubbeld in volume.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verdeel het deeg in 10-12 gelijke balletjes en leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier. De broodjes groeien nog wat in de oven dus laat voldoende plaats.

Als je de tijd hebt, laat de balletjes dan op de bakplaat onder een theedoek nog 30 min. rusten.

Klop in een klein kommetje het eigeel los met een scheutje water en smeer de bovenkant van elk broodje in met het eimengsel.

Bak de broodjes voor 20-25 min. goudbruin en gaar in de oven.

Laat lichtjes afkoelen. Ze zijn heerlijk nog een beetje warm of op kamertemperatuur.

✓ **241** kcal
-6g
suiker*

PER PORTIE

t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu