



Greet Lybaert

Diëtiste

Kinderkooklessen

Polenstraat 169a

9940 Sleidinge

Tel: 09/357.60.86

Fax: 09/357.78.35

e-mail: greet.lybaert@greetlybaert.be

markant

netwerk van ondernemende vrouwen

Afdeling Sleidinge

voorheen CMBV

1 april 2002



Paasklokjes in sandwichdeeg
Paashaasjes en aprilvisjes in rozijnen – of chocoladebrooddeeg
Klokjes van zanddeeg
Paasramequin



Paashaasjes (16x100g) in rozijnen - chocoladebroodjesdeeg

Deeg maken met een kenwood:

Dit heb je nodig

1Kg+ 20g EXTRA bloem
2 eieren
100 gram suiker
84 g = 2 PAKJES verse gist
400 ml lauwe melk
220 gram gezouten boter
3 koffielepels zout = 15g

voor de deegvulling:

200g chocoladedruppels of rozijnen

Zo ga je te werk :

Maak de verse gist vloeibaar met 200 ml melk.



Doe de bloem in de kom.



De vloeibare gist in de kom gieten.



Voeg de suiker toe.



De rest van de melk, de eieren en de boter erbij doen
Goed mengen.



Voeg het zout toe.
Goed kneden. Afdekken en 1/2 uur laten rusten



Paashaasjes

Neem een stuk bakpapier of vet de bakplaat in.

Verdeel het deeg in porties van 2X50g.



Als het deeg in omvang verdubbeld is, moet je de lucht eruit persen door er ongeveer 1 minuut op te slaan.



Duw 50g deeg plat. Leg chocoladedruppels in het midden van het deeg. Vouw het deeg rond de chocoladedruppels of kneed de rozijnen in 50g deeg.



Maak het deeg eivormig en duw het plat voor het lijfje

Neem 20 g van 50g deeg weg.



Maak hiervan een bolletje en duw het plat voor het kopje
en van het overige deeg 2 rolletjes van 10g voor de oren.
Van de overige 10 g rol je een worstje voor de poten.

Breek een ei in een kom. Klop het los met een vork. Smeer met een borstel het
deeg in met ei.



Maak oogjes, mondje, neusje met rozijnen, suikerparels.



Dek ze af en Laat ze nog een ½ uur.

rijzen.

De warme luchtoven voorverwarmen op 180 graden.

Bak de paashaasjes 12 minuten in de oven.



Klokjes van zanddeeg

Recept: Marleen Geirnaert

Dit heb je nodig:

500g witte bloem

250g boter

250g suiker

2 eieren

2 zakjes vanillesuiker

1 koffielepel bakpoeder

100 g broyage 50/50

Werkwijze:

De boter met de suiker en 20 g vanillesuiker 3 minuten kneden met de menghaak van de kenwood.



Een voor een de eieren toevoegen Goed ondermengen.



Nu zeer kort 1 koffielepel bakpoeder & 100 g broyage en de bloem ondermengen.



Zet het deeg minstens 1 uur in de koelkast.

Vet een bakplaat in. Steek op de bakplaat, met vormpjes klokjes uit het deeg.



Bak ze 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.

Paasklokjes

Recept v/h deeg: Roland Van Renterghem

Manueel sandwichdeeg maken:

Dit heb je nodig

- 1 ei
- 500 gram EXTRA of QUATTRO bloem
- 25 gram suiker
- 30 g verse gist
- 200 ml lauwe melk of 200ml water
- 1 1/2 kleine maat zout = 7,5g
- 110 gram gezouten boter

zo ga je tewerk :

Maak de verse gist vloeibaar met een beetje melk.



Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.
Maak in het midden een kuiltje.



De vloeibare gist in de kuil gieten
De rest van de melk, het ei en de boter erbij doen
Goed mengen en goed kneden.



Afdekken en 1/2 uur laten rijzen.



Paasklokjes sandwichdeeg maken:

Met de broodmaker:

Dit heb je nodig:

8 kleine maat **droge** gist
4 grote maat suiker
500 gram extra bloem

100 ml water + 100 ml melk
100 gram gezouten boter
2 eieren
1 1/2 kleine maat zout

Op de knop
brod/Teigtyp :1x drukken (Normal)
Programm: 4x drukken (Teig)
1x drukken op START
Na 30' begint de broodmaker te kneden.
Van 1.30 tot 1.10 rijst het deeg in de machine.

1x drukken op STOP.
Het emmertje uit de broodmaker halen.



Paasklokjes

Vet de bakplaat in.
Vet de buitenkant van inoxpotjes in
Weeg porties van 70g deeg af.
(Indien het deeg plakt, doe je er een beetje
bloem rond.)





Als het deeg in omvang verdubbeld is, moet je de lucht eruit persen door er ongeveer 1 minuut op te slaan.



Neem 20g van het deeg weg.



Duw het bolletje van 50g deeg plat.

Bekleed de buitenkant van een inoxpotje met het deeg.

Rol de 20g deeg tot een worstje en maak hiervan de rand van het paasklokje .

Smeer met een borstel het deeg in met losgeklopt ei .

Laat een ½ uur rijzen op een warme plaats.

De warme lucht oven voorverwarmen op 180 graden.

Schuif de bakplaat in de onderste richel.

Bak 12 minuten in de oven.

Neem de paasklokjes van de bakplaat en laat ze afkoelen op een taartrooster.

Verwijder met een draaiende beweging de potjes

