

Stoombroodjes

Dit heb je nodig

- 350 gram EXTRA of QUATTRO bloem
- 1 theelepel azijn
- 20 g verse gist
- 280 ml lauwe water
- 2 soeplepels reuzel

zo ga je tewerk :

1. Maak de verse gist vloeibaar met het water.
2. Zeef de bloem in een kom.
3. Maak in het midden een kuiltje.
4. De vloeibare gist in de kuil gieten
5. Goed mengen en goed kneden.
6. Afdekken en 3 uur laten rijzen.
7. Kneed opnieuw
8. Afdekken en 1/2 uur laten rijzen.
9. Voeg de azijn & de reuzel toe.
10. Afdekken en 10 minuten laten rijzen.
11. Weeg porties van 40g deeg af. Indien het deeg plakt, bestrooi het met een beetje bloem.
Opbollen & Afdekken en 10 minuten laten rijzen.
12. Leg een natte doek op de boden van de stoomkorf
Leg de broodjes in de stoomkorf.
Laat een afstand van 4 cm tussen elk broodje
Stoom de broodjes 25 tot 35 minuten