

Wortelbroodjes



Ingrediënten

Portie voor 36 broodjes:

400g Ardo wortelreepjes

300g Ardo broccoliroosjes

50g gist

4 dl water

2 dl chiazaad

2 dl zonnebloempitten

3 tl zout

1 tl suiker

100g zachte boter

3 eieren

2 dl koolzaadolie

1000g bloem

200g grahammeel

1 ei om te bestrijken

Bereidingswijze

1. Los de gist op in lauwwarm water.
2. Laat de wortelreepjes en broccoliroosjes ontdooien.
3. Blend de broccoliroosjes met olie en boter tot een papperige consistentie.
4. Doe alle ingrediënten in een kom en kneed het deeg ongeveer ½ uur met een mixer.
5. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 45 minuten rijzen op een warme plaats.
6. Vorm het deeg tot broodjes en laat ze 30 minuten rijzen.
7. Verwarm de oven voor op 220°C.
8. Bestrijk de broodjes met ei. Bak ze goudbruin in ongeveer 12-14 minuten.

Allergenen

Gluten

Milk

Egg