

Thermomix Paashaas broodjes



Ingrediënten

- 400 gr pizzabloem
- 100 gr cheddar
- 200 gr warm watr
- 1 koffielepel zeezout
- 2 eetlepels droge gist of 4 eetlepels verse gist
- 10 gr olijfolie
- chorizo
- 1 eidooier

Instructies

- Doe de cheddar in de mengbeker, 8 sec./snelheid 10
- Voeg de bloem, het zeezout, de gist (leg die zo ver mogelijk weg van het zout), de olijfolie en 200 g warm water toe, 5 sec./snelheid 5.. Daarna 2min./deegfunctie.
- Haal het deeg uit de mengbeker en leg het in een mengkom. Dek af met een theedoek en laat minimaal 30 minuten op een warme plaats rijzen.
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Verdeel het deeg in 8 delen. Rol ze tot lange worstjes. Leg elke worst in een U-vorm en duw de onderkant van de U naar boven om het gezicht van de paashaas te vormen, de 2 benen van de U vormen de oortjes.
- Snijd de chorizo in kleine blokjes en maak hiermee de oogjes van de Paashazen. Leg de oogjes iets lager dan ogen normaal zitten, want tijdens het bakken schuiven ze nog wat naar boven.
- Klop de eidooier los en bestrijk de paashazen met eigeel en een beetje water
- Bak de paashazen ongeveer 10 tot 15 minuten in de oven

