

www.ALLESKUNNER.be

Recept

vorwerk Thermomix TM5
de Alleskunner in uw keuken

info@alleskunner.be tel 050396865



Paashaasbroodjes



Ingrediënten: 400 g pizzabloem, 100 g cheddar, 200 g warm water, 1 koffielepel zeezout, 2 eetlepels droge gist of 4 eetlepels verse gist, 10 g olijfolie, chorizo, 1 eierdooier.

- Doe de cheddar in de mengbeker. 8sec./snelheid 10.
- Voeg de bloem, het zeezout, de gist (leg dit zo ver mogelijk weg van het zout), de olijfolie en 200 g warm water toe, 5 sec./snelheid 5. Daarna 2min./deegfunctie.
- Haal de 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 wortjes. Leg elke worst in een U-vorm en duw de onderkant vna 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 eierdooier los en bestrijk de paashaen met eigeel en en beetje water.
- Bak de paashazen ongeveer 10 tot 15 minuten in de oven.

Dit is een recept uit het kookboek Koken met de Thermomix gemakkelijk en superlekker