



Thermomix Tijgerbroodjes

Ingrediënten

Voor de broodjes:

- 15 gr boter
- 10 gr suiker
- 15 gr droge gist
- 430 gr speltbloem
- 70 gr semoule (harde tarwe griesbloem)
- 15 gr zout

Voor het tijgerpapje:

- 50 gr oud brood
- 1 koffielepel droge gist
- 10 gr suiker
- 5 gr olijfolie
- ½ koffielepel zout,



Instructies

- Voeg 15 gr boter, 10 gr suiker, 15 gr droge gist en 300 gr lauw warm water toe aan de mengbeker 2 min/37 graden/snelheid 1.5
- Voeg 430 gr speltbloem en 70 gr semoule (harde tarwe griesbloem), 15 gr zout 2 min/deegfunctie
- Haal uit voeg toe aan een ingeoliede kom, laat voor 30 min rijzen met handdoek op de kom
- Maak ondertussen het tijgerpapje voor op de broodjes straks, voeg hier voor 50 gr brood toe (2,5 sneedjes) 10 sec/snelheid 10, haal uit en zet opzij
- Voeg zonder mengbeker te reinigen 200 gr warm water toe 3 min/80 graden snelheid 2
- Voeg de juist gemaakte paneermeel toe en meng 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden haal uit laat even afkoelen tot 50 graden
- Voeg 1 koffielepel droge gist toe + 5 gr olijfolie en 10 gr suiker 5 sec/snelheid 3.5- Laat haal uit en zet opzij

- Haal de deeg uit, duw de lucht met vuist even uit, rol de gerezen deeg in een worst en portioneer ze ofwel in 8 ofwel in 16 porties
- Druk ze plat en maak er bolletjes van met de palm van je hand, verdeel ze op een bakplaat met bakpapier laat ze opnieuw rijzen onder een handdoek gedurende 20 minuten
- Bestrijk de ½ van het papje over de broodjes, laat ze nog eens 10 min rijzen, bestrijk opnieuw na de 10 min de rest van het papje, verwarm de oven voor op 200 graden en laat de broodjes opnieuw 10 min rijzen
- bak de broodjes voor 20 min, vervolgens verlaag je de oven naar 180 graden en bak nog eens 10 min
- controleer de broodjes, bij grote broodjes nog 10 min langer in de oven laten bakken- Laat ze afkoelen op een rooster.