



# Thermomix witte pistoletjes

## Ingrediënten

- 300 gr water
- 10 gr droge gist
- 5 gr honing
- 500 gr bloem (wit brood bloem)
- 5 gr zout

## Instructies

- Doe het water met de gist en de honing in de mengbeker. 3 minuten/ 37graden/ snelheid 2
- Voeg het bloem en zout toe 2 minuten/ deegfunctie
- Haal uit de mengbeker en verdeel in mini pistoletjes en laat 30 minuten rijzen
- Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de broodjes 20 tot 25 minuten in de oven.

