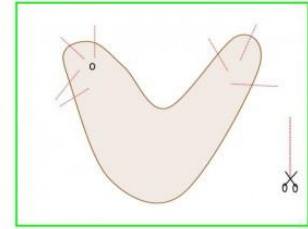


Broodhaantjes voor Palmpasen bakken

Een Palmpasen haantje, ook wel haantjepik genoemd, wordt gemaakt van brooddeeg en meestal bovenop een palmpaasstok bevestigd.

Wat heb je nodig voor 8 kleine broodhaantjes:

- 500 gram tarwebloem
- 10 gram bakkerszout
- 7 gram instantgist (1 zakje)
- 2 el zachte boter
- 1 el basterdsuiker
- 1 ei (klein)
- 300 ml lauwwarm water
- beetje melk of zachte boter om het deeg mee te bestrijken
- rozijntjes voor de oogjes (optioneel)
- een scherp mesje en een (sate)prikker
- bakpapier
- weegschaal om de stukjes deeg even groot te maken (optioneel)



Zo maak je de schattige broodhaantjes:

Meel, zout en gist goed door elkaar roeren. Dan het water en het ei er goed doorheen mengen. Ca. 5 min. in de kneedmachine (KitchenAid) kneden, dan de boter en de basterdsuiker toevoegen en nog 5 min. goed kneden totdat er een soepel en elastisch deeg is ontstaan. Het deeg blijft iets plakken, denk aan een post-id briefje, moet iets lauwwarm en soepel aanvoelen. Je kunt het even testen met een klein stukje deeg.. Zachtjes uit elkaar trekken, zodat er een dun vliesje ontstaat, denk aan kauwgom. Als het niet snel scheurt, kun je van al het deeg een bal vormen en in een licht ingevette kom doen. Dek deze af met het douchemutsje (of plastic zak) en laat het op kamertemperatuur 1 uur rijzen (1 ste rijs). Het deeg moet in omvang verdubbelen.

Deeg uit de kom halen, zachtjes en goed doorkneden, zodat de luchtbelletjes zich door het deeg verspreiden. Het deeg in ca. 8 porties verdelen. Maak voorzichtig een soort van bolletjes van de stukjes deeg en laat deze ca. 10 minuten onder een stukje plastic rusten.

Rol de bolletjes, een voor een uit tot dikke deegslinteren van ca 15 cm, het middelste deel mag iets dikker zijn dan de uiteinden, vouw de strengen in een U vorm en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat wel wat ruimte tussen de broodjes, want ze worden nog groter.



Maak met een (sate)prikker een oogje dwars door het deeg heen, mag een beetje groot lijken, deeg gaat nog uitzetten en anders zou het oogje na het bakken niet meer zichtbaar zijn. Je kunt eventueel een rozijntje als oogje gebruiken, maar ze verbranden nogal snel, dus ik heb ze weggelaten. Snij het deeg in met een scherp mesje (of met een schaar), zoals op de tekening, vouw het deeg voorzichtig in model, zodat er een haantje ontstaat. Bestrijk de broodjes met een beetje melk of gesmolten boter.

Dek haantjes af met een plasticzak en laat ze nog ca. 50 min rijzen op kamertemperatuur (2^{de} rijs). Ondertussen de oven voorverwarmen op 160 graden.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de broodjes in ca. 20 min. goudbruin. Laten ze afkoelen op een rooster! Je kunt ze natuurlijk al eerder maken en invriezen. Haal ze een paar uur voor dat je ze gaat eten uit de koeling.

En zo kun je ook een mooie stok hebben met een papieren haantje!