Weckmänner – St, Maarten broodjes / Weckmänner (Saint Martin Rolls)



Boodschappenlijstje
21 g ram verse gist
125 ml melk (kamertemperatuur)
325 gram tarwebloem
50 gram suiker
1 bio-ei (M, kamertemperatuur)
snufje vanille
50 gram gesmolten boter

Ook nodig
½ biologisch ei
½ eetlepel room
rozijnen

kleipijpjes

Zo maak je Weckmänner
Verkruimel de gist in een kom en giet de lauwwarme melk eroverheen.
Roer tot de gist helemaal is opgelost.
Voeg de overige ingrediënten toe en kneed het enkele minuten met de hand of de mixer.
of totdat het deeg niet meer aan de wanden van de kom kleeft.

Vorm een bal van het deeg, leg het in een schone kom en dek af met een schone theedoek.
Laat het deeg op een warme plek 45 minuten rijzen, of tot het in volume is verdubbeld.

Druk de lucht uit het gerezen deeg en kneed het nogmaals kort door.
Verdeel het deeg in 5 stukken en vorm er langwerpige bollen van.

Rol elke bol in de lengte uit tot een platte vorm, vorm aan de bovenkant in een hoofd.
Maak aan beide kanten van het deeg een inkeping om de armen te vormen.
Maak tot slot een inkeping aan de onderkant om beide benen te maken.

Leg de *Weckmänner* (deegmannetjes) op een met bakpapier beklede bakplaat,
Plaats een kleipijpje onder elke arm en dek de mannetjes opnieuw af met de schone doek,
laat ze nog eens 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 200°C (boven- en onderwarmte)

Klop de eidooier los met de room en bestrijk de gerezen deegmannetjes met het mengsel.
Druk twee rozijnen in elk hoofd om de ogen te vormen.

Bak de mannetjes 15 minuten in de voorverwarmde oven of tot ze goudbruin zijn

Weckmänner – St, Maarten broodjes / Weckmänner (Saint Martin Rolls)



Shopping list
21g fresh yeast
125ml milk (room temperature)organic
325g wheat flour
50g sugar
1 organic egg (M, room temperature)
pinch of vanilla
50g melted butter

You also need:
½ organic egg
½ tablespoon cream
Raisins

Clay pipes

How to make Weckmänner
Crumble the yeast into a bowl and pour the lukewarm milk over it.
Stir until the yeast has completely dissolved.
Add the remaining ingredients and knead by hand or with a stand mixer for a few minutes.
Or until the dough no longer sticks to the sides of the bowl.

Shape the dough into a ball, put it into a clean bowl and cover it with a clean kitchen towel.
Let the dough rise in a warm place for 45 minutes, or until doubled in size.

Punch down the risen dough to release the air and knead briefly again.
Divide the dough into 5 pieces and shape into elongated balls.

Roll out each ball lengthwise into a flat shape and form a section at the top for the head.
Make a cut on each side of the dough to form the arms.
Finally, make a cut at the bottom to form the legs.

Place the *Weckmänner* (dough men) on a baking sheet lined with parchment paper,
Place a clay pipe under each arm and cover the men again with a clean kitchen towel,
Let them rise for another 30 minutes at room temperature.

Preheat the oven to 200°C (top and bottom heat)

Whisk the egg yolk with the cream and brush the risen dough men with the mixture.
Press two raisins into each head to form the eyes.

Bake the dough men in the preheated oven for 15 minutes or until golden brown