

Sint Maartenbroodjes / Saint Martin's Day Buns



Boodschappenlijstje

1 biologisch ei	3 eetlepels boter
250 gram speltmeel	250 ml melk
250 gram volkoren speltmeel	1 blokje verse gist
1 theelepel zout	50 gram gehakte hazelnoten
1 eetlepel honing	50 gram rozijnen

Zo bak je je Sint Maartenbroodjes

Scheid het ei, zet de eidooier even opzij.

Doe de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden.

Voeg zout, honing, boter en het eiwit toe.

Los de gist op in lauwe melk en voeg dit na 10 minuten aan het kuiltje toe. Kneed alles goed en vorm een platte bal van het deeg en leg het in een kom. Dek het deeg af en laat het een half uur rijzen op een warme plaats..

Rol het deeg uit, verdeel de rozijnen er gelijkmatig over en rol het deeg op. Breek het deeg in 6 gelijke stukken en vorm er 6 ronde broodjes van.

Leg de broodjes op een bakplaat met bakpapier.

Bedek ze met een schone, warme theedoek, laat ze nog 15 minuten rijzen.

Snij met een scherp mes een kruis in elk broodje en bestrijk ze met eidooier.

Verwarm de oven voor op 170°C

Bak de broodjes in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar.

En voilà, je Sint Maartenbroodjes zijn klaar om uit te delen!

Sint Maartenbroodjes / Saint Martin's Day Buns



Shopping List

1 organic egg	3 tablespoons butter
250g spelt flour	250 ml milk
250g whole-wheat spelt flour	1 cube fresh yeast
1 teaspoon salt	50g chopped hazelnuts
1 tablespoon honey	50g raisins

Here's how to bake your St. Martin's Day Buns

Separate the egg, set the egg yolk aside for now.
Put the flour in a bowl and make a well in the center.
Add the salt, honey, butter and then the egg white.

Dissolve the yeast in lukewarm milk and pour it after 10 minutes in the well.
Knead it well, shape the dough into a flat ball and place it in a clean bowl.
Cover the dough and let it rise for half an hour in a warm spot.

Roll out the dough, spread it evenly with the raisins and then roll it up.
Break the dough into 6 even pieces and shape the pieces into round buns.

Place the buns on a baking sheet lined with waxed paper.
Cover the buns with a clean, warm tea cloth and let rise for 15 minutes more.

Cut a cross into each bun with a sharp knife and brush them with egg yolk.

Preheat the oven to 170°C

Bake the buns for about 25 minutes, until golden brown and cooked through.

There you have it, your St. Martin's Day Buns are ready to share!