

## Gansjes van brood / Geese made of bread



### **Boodschappenlijstje**

1 zakje instant gist (7 gram)	2 theelepels zout
100 ml lauw water	45 gram zachte boter
500 gram wit broodmeel	2 eetlepels honing
250 ml water	een druppel honing + chocolade knoopjes

### **Zo bak je de gansjes**

Roer de gist door 100ml lauw water en zet het mengsel 10 minuten opzij.

Doe meel, zout, boter, honing en 250 ml water in de de mixer.

Voeg de gist toe en mix het deeg met kneedhaken op middelmatige snelheid.

Mix het mengsel ongeveer 10 minuten, tot je een glad, elastisch deeg hebt.

Kneed het deeg snel met de hand glad en vorm het in een platte bol.

Leg het deeg in een schone, licht ingevette kom en dek het af.

Laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plek of tot het verdubbeld is.

Kneed het deeg even kort met de hand door en rol het plat uit.

Steek er 12 gansjes uit en laat ze afgedekt nog 30 minuten rijzen.

### **Verwarm de oven voor op 170°C en leg bakpapier op de bakplaat**

Bak de gansjes per 5 - 6 stuks tegelijk .

Ze zijn in ongeveer 15-20 minuten gaar en licht goudbruin,

Laat de broodjes op een rooster helemaal afkoelen.

### **Plak de chocolade knoopjes met een drupje honing op de ganzen**

## Gansjes van brood / Geese made of bread



### Shopping List

1 sachet instant yeast (7g)	2 teaspoons salt
100 ml lukewarm water	45g softened butter
500 grams white bread flour	2 tablespoons honey
250 ml water	A drop of honey + chocolate buttons

### How to bake the geese

Stir the yeast into 100 ml lukewarm water, set the mixture aside for 10 mins.

Place the flour, salt, butter, honey, and 250 ml water in a mixer. Add the yeast and mix the dough with the dough hooks on medium speed. Keep mixing for about 10 minutes, until you have a smooth, elastic dough.

Knead the dough quickly by hand until smooth and shape it into a flat ball. Place the dough in a clean, lightly greased bowl and cover. Let it rise in a warm place for 1 hour or until the dough has doubled in volume.

Knead the dough briefly by hand and roll it out flat. Cut out 12 goslings and let them rise, covered, for another 30 minutes.

### Preheat the oven to 170°C and place baking paper on the baking tray

Bake the goslings, 5-6 at a time, for about 15-20 minutes, The they should be cooked through and lightly golden brown. Let the rolls cool completely on a wire rack.

### Glue the chocolate buttons with honey to make eyes on the goslings