

Gansjes van brood / Goslings made of bread



Boodschappenlijstje

1zakje instant gist (7 gram)
100 ml lauw water
500 gram wit broodmeel
250 ml water

2 theelepels zout
45 gram zachte boter
2 eetlepels honing
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 1 uur rijzen op een warme plek of tot het deeg in volume 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

Bak de gansjes per 5 - 6 stuks tegelijk in ongeveer 15-20 minuten gaar en licht goudbruin,
Laat ze op een rooster helemaal afkoelen.

Plak de chocolade knoopjes met honing als oogjes op de ganzen

Gansjes van brood / Goslings made of bread



Shopping list

1 sachet dried instant yeast (7g)
100ml lukewarm water
500g strong white bread flour
2 teaspoons salt

45g soft butter
2 tablespoons honey
250 ml water
a drop of honey + chocolate buttons

How to bake the Geese

Stir the yeast into the 100ml water and set the mixture aside for 10 minutes.

Place flour, salt, butter, honey and 250 ml cold water in the mixer.
Add the yeast mixture and mix the dough using a dough hook, on medium speed.
Mix for about 10 minutes, or until you have a smooth, elastic dough.

Briefly knead the dough through by hand and shape it into a flat ball.
Place the dough ball in a clean, lightly greased bowl and cover it.
Let the dough rise in a warm place for 1 hour, or until it has doubled in size.

Knead the dough briefly by hand and then roll the dough flat.
Cut out 12 geese, cover them and set aside for another half hour

Preheat the oven to 170°C

Bake the geese for about 15-20 minutes until done and lightly golden browned.
Let the goslings cool completely on a wire rack.

Stick the chocolate buttons on the goslings, as the eyes