

Turkse Broodjes / Turkish Buns



Boodschappenlijst

400 gram tarwemeel *
7 gram instant gist*
12 gram kristalsuiker*
5 gram zout*
45 ml zonnebloemolie*
250 ml water*

5 ml zonnebloemolie
1 vrij uitloop bio-eidooier
1 eetlepel water
sesam- en/of maanzaad, naar smaak

Zo maak je vier Turkse broodjes

Leg een vel bakpapier op de bakplaat

Roer de gist met een eetlepel water en wacht op de bubbels.

Doe alle *gemarkeerde ingrediënten in de mixer, mix tot het een goed gecombineerd, stevig deeg is.

Kiep het deeg uit de kom, kneed het snel door met hand en de 5 ml olie.

Vorm een bol van het deeg en vet een grote, schone kom in met wat bakspray.]

Leg het deeg in de kom, zet het op een warme plaats en laat het afgedekt 1 uur rijzen.

Neem het deeg uit de kom, kneed het snel met de hand door, met de 5 ml olie.

Snij het deeg in 4 ongeveer gelijke stukken, weeg ze af, op 170 gram per stuk.

Vorm bollen van het deeg, druk ze plat en prik met je pink een patroon in het deeg.

Bestrijk de broodjes met losgeklopt eigeel

Laat de broodjes nog 30 minuten afgedekt rijzen op een warme plaats.

Verwarm de oven voor tot 200°C

Prik het patroon weer in de broodjes , bestrijk ze met eigeel en strooi er zaadjes op.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven, bak de broodjes in 10 - 15 minuten goudgeel.

Laat de broodjes afkoelen onder een theedoek en eet ze met Turkse kaas of met jam.

Turkse Broodjes / Turkish Buns



Shopping list

400g wheat flour *

7g instant yeast*

12g granulated sugar*

1 teaspoon salt*

45ml sunflower oil*

250ml water*

5ml sunflower oil

1 free-range organic egg yolk

1 tablespoon water

sesame and / or poppy seeds, to taste

How to make four Turkish Buns

Place a sheet of baking paper on the baking tray

Stir the yeast with a tablespoon of water and wait for the bubbles.

Place all *marked ingredients in the mixer, mix until well combined and you have a firm dough.

Tip the dough out of the bowl, knead it quickly by hand, with the 5 ml oil.

Shape the dough into a ball and grease a large, clean bowl with some cooking spray.

Place the dough in the bowl, cover it, put it in a warm place and let it rise for 1 hour.

Remove the dough from the bowl and knead it quickly by hand, with the 5 ml oil.

Cut the dough into 4 approximately equal pieces, weigh them, at 170 grams each.

Form balls of the dough, flatten them and make a pattern in the dough with your pinky.

Brush the buns with beaten egg yolk and let them rise for another 30 minutes, in a warm place.

Preheat the oven to 200°C

Stick the pattern in the rolls again, brush with egg yolk and sprinkle with seeds.

Slide the baking tray in the middle of the oven, bake the rolls for 10 - 15 minutes until golden.

Let the buns cool under a tea towel and eat them with Turkish cheese or jam