

Palmpasen Broodhaan / Palm Sunday bread rooster



De boodschappen

- 250 gram (wit) broodmeel
- 1/2 zakje gedroogde gist (3,5 gram)
- 1 theelepel zout
- 20 ml olijfolie
- 150 ml water
- 1 vrije uitloop ei
- 1 rozijn

In de grote steden zijn er misschien geen palmpasen optochten meer maar in grote delen van Nederland, zeker in het van oorsprong Katholieke Limburg en Brabant wordt het nog volop gevierd.

Voor alle kinderen die het leuk vinden laten we vandaag zien hoe je een traditioneel palmpasenstok maakt. We beginnen met het bakken van een broodhaan.

Palmpasen Broodhaan / Palm Sunday bread rooster

Zo maak je een broodhaan

Doe het meel en het zout in een grote mengkom.

Voeg er de helft van het zakje gist aan toe.

Maak een kuiltje in het meel en giet het water erin.

Voeg tenslotte ook de oliefolie er aan toe.

Klop met de mixer alle ingrediënten tot een grof deeg.

Kneedt het deeg nog even snel met de hand en laat het 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vorm met je handen het brooddeeg in een haan.

Knip in de kop een hanenkam en knip ook een staart.

Prik een oogholte in de kop met een eetstokje en vorm een vleugel.

Klop met een garde het eitje los tot het schuimt.

Bestrijk de deeghaan met het losgeklopte ei.

Leg de haan op een met bakpapier bedekte bakplaat en druk de rozijn in de oogkas.

Bak het brood in 20-25 minuten gaar, dan klinkt het hol als je op de onderkant klopt.

De broodhaan ziet er prachtig uit en ruikt heerlijk.

Morgen bevestigen wij de haan op de palmpasenstok.

Tot morgen!

Palmpasen Broodhaan / Palm Sunday bread rooster



Shopping list

- 250 grams (white) bread flour
- 1/2 sachet dried yeast (3.5g)
- 1 teaspoon salt
- 20 ml of olive oil
- 150 ml water
- 1 free-range egg
- 1 raisin

In the big cities there might not be Palm Sunday processions anymore but in large parts of the Netherlands, especially in the by origin Catholic Limburg and Brabant it is still a beloved traditional celebration.

Today we show all children who like to how to make a traditional Palm Sunday stick. We start by baking a bread rooster.

Palmpasen Broodhaan / Palm Sunday bread rooster

How to bake a bread rooster

Put the flour and salt in a large mixing bowl.
Add the half of the packet yeast to it.
Make a well in the flour and add the water.
Add finally going on to the oil film.
Beat with mixer all ingredients into a coarse paste.
Knead the dough quick hand and let rise for 1 hour.

Preheat the oven to 200 ° C.

Shape the dough with your hands into a rooster.
Cut a cockscomb into the head and also cut a tail using scissors.
Prick an eye socket in the head with a chopstick and form a wing.

Whisk the egg until it is frothy.
Brush the pastry rooster with the beaten egg.

Put the rooster on a baking tray lined with baking paper.
Press the raisin in the eye socket.
Bake the bread rooster for 20-25 minutes until it's golden brown.
When the bread is done it should sound hollow when tapped underneath.
The bread rooster looks great and smells delicious.

Tomorrow we attach the rooster onto the Palm Sunday stick.

Until tomorrow!