

## Zoete Oranje broodjes / Sweet Orange Rolls



### **Boodschappenlijstje**

180 ml melk  
60g boter (zacht)  
60 gram fijne suiker  
1 biologisch ei (kamertemperatuur)  
1/2 theelepel zout  
7g actieve gedroogde gist  
390 gram broodmeel

### **vulling**

45 gram zachte boter  
2 eetlepels suiker  
1 eetlepel bio-sinaasappelrasp

### **Glazuur**

125 gram poedersuiker  
80 gram roomkaas  
1-2 eetlepels sinaasappelsap  
oranje voedingskleurstof

### **Zo maak je zoete sinaasappelbroodjes**

#### **Begin met het brooddeeg**

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en de melk lauwwarm.  
Doe melk, zachte boter, suiker, zout, gist en ei in een kom en mix om alles te combineren.  
Voeg de bloem toe en kneed het tot een ruw deeg.

Leg het deeg op een schoon werkoppervlak en kneed het 3 - 4 minuten met de hand.  
Het deeg zal eerst plakkerig voelen, maar na ongeveer 4 minuten kneden komt het samen.  
Vorm het deeg tot een bal, druk het een beetje plat en dek het af met een theedoek.

Laat het deeg vijf minuten op je werkvlak rusten.  
Dit is niet om het deeg te laten rijzen, maar om de glutenstrengen te laten ontspannen.

#### **Vorm de broodjes en laat ze rijzen**

Rol het deeg uit tot een dunne plak (0,5 cm dik).  
Klop, rek en rol het deeg uit tot een rechthoek van 45 x 40 cm, met de lange zijde het dichtst bij.

## Zoete Oranje broodjes / Sweet Orange Rolls

Meng de suiker met de sinaasappelrasp.

Verdeel de zachte boter over het deeg en strooi het suikermengsel er gelijkmatig over.

Begin met de lange rand die het dichtst bij je is en rol het deeg in een cilinder.

Rol niet te strak, want de broodjes zetten uit tijdens het rijzen en bakken.

Markeer de cilinder voorzichtig om deze in 16 gelijke delen te verdelen, stop de uiteinden eronder.

Bekleed een bakplaat met bakpapier, leg de rolletjes erop en dek af met bakpapier.

Laat de broodjes +/- 1 uur rijzen of tot ze net aan elkaar liggen.

### **Verwarm de oven voor op 175°C**

Bak de broodjes in 20 - 25 minuten gaar en laat ze 3 - 4 minuten afkoelen op een rooster.

### **Frostingzijn**

Mix de glazuur-ingredienten door elkaar tot de frosting mooi glad is en roer de kleur erdoor..

Spuit het roomkaas-glazuur op de Oranjebroodjes terwijl ze nog warm zijn.

## Zoete Oranje broodjes / Sweet Orange Rolls



### **Shopping list**

180 ml milk  
60g butter (softened)  
60g caster sugar  
1 organic egg (room temp.)  
1/2 teaspoon salt  
7g active dried yeast  
390g bread flour

### **Filling**

45g butter (softened)  
2 tablespoons caster sugar  
1 tablespoon (organic) orange zest

### **Frosting**

125g icing sugar  
1-2 tablespoons orange juice  
80g cream cheese  
orange food coloring

### **How to make sweet orange rolls**

#### **Start by making the bread dough**

Make sure all the ingredients are at room temperature and the milk lukewarm. Put milk, soft butter, sugar, salt, yeast and egg into a bowl and mix to combine everything. Add in the flour and combine it together, to form a rough dough.

Transfer the dough to a clean work surface and knead it by hand for 3 - 4 minutes. The dough should feel sticky at first but will come together in about 4 minutes of kneading. Shape the dough into ball, flatten it a little and cover it with a tea towel.

Let the dough rest on your workspace for five minutes. This is not for proving the dough, but to let the gluten strands relax.

#### **Shape and prove the rolls**

Roll the dough into thin sheet (0.5cm thickness). Pat, stretch and roll out the dough to make 45X40cm rectangle, with long edge nearest to you.

## Zoete Oranje broodjes / Sweet Orange Rolls

Mix the sugar with the orange zest.

Spread the soft butter on top of the dough and sprinkle the sugar mixture evenly over it.

Starting with long edge nearest you, roll the dough into a cylinder.

Roll not too tight, for the rolls will expand during the rise and bake.

Mark the cylinder gently to divide it into 16 equal parts, tuck the ends underneath.

Cover a baking tray with baking paper, transfer the rolls to it and cover with baking paper.

Let the rolls proof for +/- 1 hour or until they are touching.

### **Preheat the oven to 175°C**

Bake the sweet orange rolls 20 - 25 minutes, let the rolls cool for 3 - 4 minutes on a wire rack.

### **Frosting**

Mix all the frosting ingredients together until well combined and smooth, then stir in the colour.

Pipe on the cream cheese frosting while the rolls are still warm.