

Melkbroodjes / Milk buns



De boodschappen

600 gram meel
1 zakje gist (7 gram)
20 gram zout
40 gram suiker
375 ml melk
30 gram boter
olie om in te vetten
1 vrije uitloop ei

Optioneel: grof zeezout en/of sesamzaad

Zo maak je melkbroodjes

Doe het meel in de kom, suiker en zout aan 1 kant, gist aan de andere kant.

Verwarm de melk en boter op een laag pitje, tot de boter smelt.

Roer het mengsel goed door elkaar, giet het in de mixerkom bij het meel.

Mix het mengsel in 5 tot 8 minuten tot een zacht, glanzend deeg.

Verwarm de oven voor op de laagste stand en draai hem uit.

Een tip! *Neem het deeg uit de mixerkom en doe het in een schone, ingevette kom. Het deeg is plakkerig, zo krijg je het na het rijzen gemakkelijk uit de kom.*

Trek vershoudfolie over de kom, zet de kom in de warme oven en laat het deeg 2 uur rijzen.

Sla de lucht uit het deeg en kneedt het snel door, verdeel het deeg in 12 broodjes van 80 gram.

Vet een stuk vershoudfolie in met de olie, leg de broodjes op bakpapier, bedek ze met de folie.

Verwarm de oven voor op de laagste stand en draai hem uit, schuif de broodjes erin en laat ze nog 1 uur rijzen.

Leg de broodjes iets uit elkaar op de bakplaat, ze rijzen dan tegen elkaar aan.

Klop het ei los, bestrijk de broodjes er mee, strooi er eventueel zout en zaadjes over.

Verwarm de oven tot 220°C en bak de broodjes in 8-12 minuten goudbruin.

Laat de broodjes afkoelen op een rek.

Dat zijn pas lekkere, verse melkbroodjes!

Melkbroodjes / Milk buns



Shopping list

600g plain flour
1 sachet fast action yeast
20g salt
40g caster sugar
375ml milk
30g butter
vegetable oil, for greasing
1 large free range egg

optional: flaky sea salt and/or sesame seeds

How to make milk buns

Place the flour in the bowl, sugar and salt on 1 side, yeast on the opposite site.

Warm the milk and butter in a sauce pan on low heat, until the butter melts.

Stir the mixture until well combined then add it to the flour in the mixing bowl.

Knead the mixture for 5-8 minutes into a silky, shiny dough.

Preheat the oven on the lowest heat then turn it off.

Please mind! Take the dough from the mixing bowl and place it in a clean, lightly greased bowl. The dough is sticky, this way it comes out easy after proving.

Cover the bowl in cling film, place it into the warm oven then leave it to prove for 2 hours.

Knock the air out of the dough, knead it quickly. Divide the dough in 12 buns of 80g each.

Grease a sheet of cling film with the oil, place the buns on waxed paper, cover them with the cling film.

Preheat the oven on the lowest heat then turn it off, slide in the buns and leave to prove for another hour.

Place the buns slightly spaced on the baking tray, they will touch as they prove.

Beat the egg in a small bowl, brush egg on the buns and sprinkle optional salt and seeds.

Preheat the oven to 220 ° C then bake the buns in 8 - 12 minutes golden brown.

Allow the buns to cool on a wire rack.

Such lovely fresh and delicious milk buns!