

Semolinabroodjes / Semolina bread rolls



Boodschappenlijstje

500 gram semolina (griesmeel) + extra	10 gram zout
7 gram droge gist	300ml lauwwarm water
15 gram fijne suiker	1 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt met
50ml olijfolie	1 eetlepel melk

Zo maak je Semolinabroodjes

Doe alle ingrediënten in een mixerkom en meng ze in 10-15 minuten tot een soepel deeg.

Leg het deeg in een ingevette kom en dek de kom af, met een schone theedoek.

Laat het deeg 60-90 minuten rijzen op kamertemperatuur (of tot het in volume is verdubbeld).

Vet een bakmat in met een beetje olie en druk het deeg plat.

Verdeel het in 8 stuken van ongeveer 100 gram en vorm er broodjes van.

Bol alle 8 broodjes op, dek ze weer af en laat ze 20 minuten rusten.

Neem de broodjes uit de kom, druk ze plat, rol ze op en vorm langwerpige broodjes van het deeg.

Leg bakpapier op de bakplaat en leg de broodjes er op.

Vet vershoudfolie in met olie, leg het over de broodjes en laat ze zo nog 60 minuten rijzen.

Stijk geklopt ei op de broodjes en zeef er dun semolina over.

Verwarm de oven voor op 200°C

Bak de broodjes in 20-25 minuten goudbruin en laat ze op een rooster afkoelen

Semolinabroodjes / Semolina bread rolls



Shopping list

500g semolina + extra to dust

10g salt

7g dried yeast

100ml lukewarm water

15g fine sugar

1 free range organic egg, beaten with

50ml olive oil

1 tablespoon milk

How to make Semolina bread rolls

Place all ingredients in a mixer bowl, mix for 10-15 minutes to form a smooth dough.

Place the dough in a greased bowl and cover it with a clean tea towel.

Let the dough rise at room temperature for 60-90 minutes. (or until it has doubled in volume).

Grease the baking mat with a little oil and flatten the dough.

Divide the dough into 8 pieces of about 100 grams.

Fluff up all 8 rolls, cover again and let the rolls rest for 20 minutes.

Remove the buns from the bowl, flatten them, roll up and form elongated rolls from the dough.

Place baking paper on the baking tray and place the buns on top of it.

Grease cling film with oil, place it over the buns and let them rise for another 60 minutes.

Brush the rolls with egg wash and sprinkle thinly with some semolina.

Preheat the oven to 200°C

Bake the buns for 20-25 minutes until golden and let them cool on a rack