

Zo bak je Broodhaasjes / How to bake Bread Bunnies



Boodschappenlijstje

10 rozijntjes	5 gram zout
1 zakje instant gist	3 eetlepels boter (kamertemperatuur)
350 ml lauw water	2 eetlepels honing
500 gram wit broodmeel	1 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt

Zo bak je Broodhaasjes

Wel de rozijnen in warm water.

Los de gist op in 100 milliliter water en laat even staan.

Doe het broodmeel, zout, boter, honing en restje water in de kom van de mixer.

Voeg het gistmengsel toe en kneed middelhoog in 8 minuten een soepel deeg.

Laat het deeg afgedekt zo'n 1 uur rijzen tot het in volume is verdubbeld.

Giet ondertussen de rozijnen af en laat ze drogen.

Kneed het deeg even door, verdeel het in 10 stukken van 60 en 10 van 40g.

Bol alle stukjes op en laat ze afgedekt een kwartiertje rijzen.

Zo vorm je de haasjes

De grote bolletjes worden het lijfje van de konijntjes, de kleine het hoofdje.

Bol de kleine bolletjes nogmaals een klein beetje op.

Knip er 2 oren in en trek er 2 voorpootjes uit, die je rond vormt. (zie foto)

Leg de deeghaasjes op een bakplaat met bakpapier iets uit elkaar.

Dek de broodjes met een theedoek af en laat ze +/- 50 minuten narijzen.

Verwarm de oven voor op 170°C

Bestrijk de haasjes met losgeklopt ei en druk de rozijnen oogjes er in.

Bak de Paashaasjes in +/- 20 minuten gaar en goudbruin

Zo bak je Broodhaasjes / How to bake Bread Bunnies



Shopping list

10 raisins (optional)	5g salt
1 sachet instant yeast	3 tablespoons butter (room temperature)
350 ml lukewarm water	2 tablespoons honey
500g white bread flour	1 free-range organic egg, beaten

How to bake Bread Bunnies

Soak the raisins in warm water.

Dissolve the yeast in 100 ml water and let it stand for a while.

Put bread flour, salt, butter, honey and remaining water into the mixer bowl.

Add the yeast mixture and knead into a smooth dough on medium speed for 8 minutes.

Let the dough rise covered for about 1 hour or until it has doubled in volume.

In the meantime, drain the raisins and let them dry.

Knead the dough briefly, divide it into 10 pieces of 60g and 10 of 40g.

Shape all the pieces into balls and let them rise covered for fifteen minutes.

This is how you shape the bunnies

The large balls will become the bodies of the bunnies, pull out a tail.

Then add out 2 round front legs, (see photo)

The small ones will be the heads, snip in the head to make 2 ears.

Place the dough bunnies on a baking tray with baking paper, slightly apart.

Cover the buns with a tea towel and let them rise for +/- 50 minutes.

Preheat the oven to 170°C

Brush the buns with beaten egg and press in the raisin eyes.

Bake the Easter Bunnies for +/- 20 minutes until cooked and golden