

Drakenbroodjes / Dragon Rolls



Boodschappenlijstje

1 theelepel gedroogde gist
150ml (haver)melk
25 gram honing
40 gram (plantaardige) boter
150 gram speltmeel
100 gram volkorenmeel
½ theelepel zout

Decoratie

amandelen
rozijnen

Zo maak je Drakenbroodjes

Roer de gist door wat warm water tot het glad is, zet het 10 minuten opzij.

Verwarm in een pannetje de havermelk met de honing en boter.

Roer de droge ingrediënten (speltbloem, bloem en zout) door elkaar.

Voeg het gistmengsel toe in een kuiltje, en roer van het midden uit.

Doe het mengsel van de havermelk, siroop en boter erbij en kneed het +/- 10 minuten.

Dek het deeg af met een warme, vochtige doek en laat 1½-2uur rijzen.

Kneed het deeg kort door als het tot de dubbele hoeveelheid is gerezen.

Verdeel het deeg in kleine stukken en vorm er draakjes van.

Geef je draken rozijnen ogen en stekels van amandelen op de rug.

Laat de draakjes een half uur narijzen op de bakplaat, onder de warme, vochtige theedoek.

Verwarm de oven voor op 225°C (Hetelucht ovens altijd 20°C lager zetten!)

Zet een bakvorm met water onder in de oven en bak de draakjes in 10-12 minuten op **225°C**, Draai de oven dan naar **200°C** bak ze nog 10-12 minuten tot ze goudbruin zijn.

Laat de drakenbroodjes eerst afkoelen op de bakplaat en dan op een rooster

Drakenbroodjes / Dragon Rolls



Shopping list

1 teaspoon dried yeast
150ml oat milk
25ml honey
40g (vegetable) butter
150g spelt flour
100g wholemeal flour
½ teaspoon seasalt

to decorate

almonds
raisins

How to make Dragon Rolls

Stir the yeast into some warm water until smooth, set aside for 10 minutes.
Heat the oat milk with the honey and butter in a pan.

Stir the dry ingredients (spelt flour, flour and salt) together.
Add the yeast mixture into a well, and stir from the centre out.
Add the mixture of oat milk, syrup and butter and knead for +/- 10 minutes.
Cover the dough with a warm, damp cloth and let rise for 1½-2 hours.

Knead the dough briefly when it has risen to double its size.
Divide the dough into small pieces and shape them into dragons.

Give your dragons raisin eyes and almond spines on their backs.
Let the dragons rise for half an hour on the baking tray, under the warm, damp tea towel.

Preheat the oven to 225°C (Always set Fan ovens 20°C lower!)

Place a baking tin with water in the bottom of the oven.
Bake the dragons for 10-12 minutes at **225°C** and then turn the oven to **200°C**.
Bake the rolls for another 10-12 minutes, until golden brown.

Let the dragon rolls cool on the baking tray first and then on a wire rack