



Chocoladebroodjes



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Encyclopedie van de patisserie en desserts'

ISBN 9789059564879
Fontaine Uitgevers



1



2



3

Chocoladebroodjes ★ ★

Ingrediënten

Voor 1 kg/ca. 15 broodjes

- 500 g bloem
- 10 g fijn zout
- 50 g suiker
- 15 g invertsuiker*
- 10 g melkpoeder
- 15 g verse bakkersgist
- 225 g lauw water
- 200 g boter
- ca. 20 staafjes chocolade
- 25 g ei

Doe alle ingrediënten voor het deeg tot en met de boter in een keukenmachine en kneed 25 minuten op gemiddelde snelheid: het moet een glad deeg worden. Leg het 1 uur in de koelkast.

Toer* het daarna driemaal zoals bij bladerdeeg: de eerste twee met een rusttijd van 20 minuten ertussen. Rol* het na de derde toer uit tot een dikte van 4 mm. Snijd het in rechthoeken van 10 x 15 cm (1). Verwerk er al rollend of vouwend de staafjes chocolade in (2, 3). Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met losgeklopt ei. Laat de broodjes rijzen (4).

Bak ze in circa 15 minuten in een tot 200 °C verhitte oven egiaal bruin en leg ze op een rooster zodra ze uit de oven komen.

4

