



Koffiebroodjes



Het recept is afkomstig uit het boek **Bakken**
Uitgeverij: Karakter Uitgevers BV
ISBN: 9789045202426

KOFFIEBROODJES

Als je alleen de koffiebroodjes van de supermarkt kent, heb je het echte werk nog niet geproefd. Echte koffiebroodjes lijken in niets op gewone broodjes of cakejes, maar zijn heerlijk vlokkelig, boterachtig en vol van smaak.

Koffiebroodjes worden gemaakt van croissantdeeg. Koffiebroodjesdeeg verschilt dan ook nauwelijks van 'gewoon' croissantdeeg. Dat het een andere naam heeft, heeft meer te maken met traditie dan met een verschil in het eindresultaat. Het verschil is zo klein dat het amper de moeite waard is om je in de vrijwel gelijke stappen te verdiepen. Het echte verschil tussen koffiebroodjes en croissants is dat koffiebroodjes er in talloze verschillende vormen zijn.

De bekendste koffiebroodjes worden gemaakt door een deeglap te beleggen met een vulling (roomkaas, amandelcrème, gedroogd fruit, jam of noten, bijvoorbeeld) en het geheel op te rollen en in plakken te snijden, die dan moeten rijzen en tot slot gebakken worden.



Vormen voor koffiebroodjes (vooraan beginnend): buideltje, broodje, krul (links), pakketje (rechts).