|  |
| --- |
| Koffiebroodje Tijdsduur = 120 minuten |

**Inleiding:**

Koffiebroodjes zijn zoete broodjes gemaakt van gistdeeg. Om ze niet te droog te laten zijn gebruik je voor de vulling een custardvla als basis.

Gist (een m.o.) moet eerst ‘wakker worden’ met warmte en voedsel (suiker)

Deeg moet rijzen, op een warme plek. Wij doen dat in de oven, als ‘rijs-kast’.

**Werkwijze:**

**Let op:** pak de ingrediënten die je per stap nodig hebt, dus niet alles aan het begin.

**Ingrediënten:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1: Giststarter   * 100 ml warm water (35 graden) * 1 theelepel suiker * 3.5 gram gist | 3: Custardvla   * 8,5 gr custard * 8,5 gr suiker * 130 ml melk |
| 2: Deeg   * 275 gr bloem * 50 gr margarine * ½ theelepel zout * 40 gr suiker * ½ geklutst ei * Strooipotje bloem | 4: Vulling   * Custardvla * 40 gr rozijnen * Flinke theelepel kaneel * ½ geklutst ei * 30 gr suiker |

**Materialen:**

|  |  |
| --- | --- |
| * schaaltjes * maatbeker * rijskast * beslagkom | * kwastje * middel en kleine pan * mes * kopje * snijplank |

**Uitvoering:**

**1: Giststarter maken**

1. Maak een **giststarter** met handwarm water, 1 theelepel suiker en de gist in   
    een kopje.
2. Zet het kopje in een kleine pan met een laagje warm water, totdat er schuim op  
    de giststarter komt.
3. Maak van je oven een **rijskast**. (om deeg te laten rijzen moet het op een  
    warme plek staan. De oven temperatuur zet je op …...°C)  
    Doe het rooster in het midden van de oven. En zet een middelgrote pan met   
    heet water op de bodem. (Dan droogt het deeg niet uit.)

**2: Deeg maken**

1. Smelt in een pan de margarine op een laag vuur (niet bruin).
2. Klop het ei los in een kopje.
3. Doe de bloem met het zout en 40 gram suiker in de beslagkom.
4. Doe de giststarter, de afgekoelde margarine en het ½ ei erbij. Bewaar de rest van het ei, dat heb je later nog nodig
5. Kneed het mengsel vervolgens op het schoongemaakte aanrecht tot een soepel deeg: steeds weer opvouwen en uitdrukken met de muis van je hand. Doe dit **15 minuten**.
6. Laat het deeg in de beslagkom op het rooster in de rijskast 20 minuten rijzen.   
    Zet de oven **UIT**.

**3: Custardvla maken**

1. 🞎 Roer in schaaltje de suiker door de custard.
2. 🞎 Roer er een paar lepels koude melk door.
3. 🞎 Verwarm de rest van de melk tot het bijna kookt.
4. 🞎 Doe tijdens het roeren met de garde het custard papje er bij.
5. 🞎 Laat het **záchtjes** 2 tot 3 minuten doorkoken. Blijf roeren met de garde.
6. 🞎 Laat de room ‘au bain marie’ afkoelen (het pannetje met vla in een pan met   
    koud water zetten). Roer nu en dan om, om te voorkomen dat er een vel   
    op komt en klontjes ontstaan.
7. Was de rozijnen en laat ze 10 minuten in warm water wellen.
8. Giet de rozijnen af en dep ze met een stukje keukenpapier droog.

***Na het rijzen:***

1. Haal alles uit de oven.
2. Warm de oven voor op 225°C.
3. Leg een bakmat op de bakplaat.
4. Zet een bloem-strooipotje klaar.
5. Kneed het deeg nogmaals even door.
6. Rol het deeg met een deegroller tot een rechthoekige lap van 3 mm dik. Gebruik eventueel wat extra bloem als het deeg te plakkerig is.

**4: Afwerking**

1. Besmeer de lap met een dun laagje custardvla (zoals op een  
    boterham). Gebruik alle vla.
2. Bestrooi het met rozijnen en kaneel.
3. Rol de lap losjes op. Begin bij de korte kant, zodat het een dikke rol wordt.
4. Leg de rol op een snijplank en snij de rol in plakken van 1 cm (vingerdik)
5. Leg de plakjes plat *in verband* op de bakmat op een bakplaat.
6. Bestrijk het deeg aan de bovenkant met ei, hierdoor gaan de broodjes glanzen.
7. Bak de broodjes in de oven in ongeveer 15 minuten gaar en goudbruin.
8. Laat de broodjes op een rooster afkoelen.’