



De Kookjuf

Ingrediënten	Materialen
Voor het deeg: 250 gr witbroodmix 150 ml warm water 50 gram roomboter 50 gram kristalsuiker	Beslagkom Deegroller Houten lepel Kwastje Mes Snijplank Weegschaal
Voor de vulling: 100 gr zachte roomboter 100 gr bruine bastersduiker 1 tl kaneel 1 ei voor deeg bestrijken	Bakplaat Bakpapier Schaaltjes

Vorbereiding

1. Zet alle materialen en ingrediënten klaar.
2. Weeg alle ingrediënten af en zet ze klaar in aparte schaaftjes.
3. Snijd de boter in kleine blokjes.
4. Breek het ei en klof het los.

Bereiding

1. Doe de broodmix, de blokjes roomboter, de suiker en het warme water bij elkaar in de mengkom. Kneef tot een bal. Zodra het deeg een bal wordt, stort je het deeg op het werkblad en kneef tot het zacht en soepel is. Doe het deeg terug in de mengkom en dek het af met een schone theedoek. Laat het rijzen. (minstens 30 minuten, maar liefst een uur of dat het volume verdubbeld is)
2. Maak ondertussen de vulling. Doe 100 gram roomboter in een glazen kom en laat deze smelten in de magnetron. Doe er dan de bruine basterdsuiker en de kaneel bij. Roer goed door elkaar.
3. Rol het deeg uit tot een langwerpige rechthoek van ongeveer een euromunt dikte. (3-4 mm).
4. Verdeel de vulling erover en laat de randen vrij. Rol dan voorzichtig de lap met vulling op vanaf de lange kant. Je krijgt een soort van worst. Leg op je snijplank neer.
5. Snijd nu plakken van de rol die ongeveer 2 cm dik zijn. Zet die rechtop op de bakplaat met bakpapier. Druk ze een beetje uit elkaar zodat het meer een soort roosjes worden. Leg het volgende roosje iets van de anderen af. Vul de hele bakplaat.



De Kookjuf

6. Bestrijk het deeg met het geklopte ei. Als er nog wat vulling is uitgelopen, mag die bovenop de rolletjes.
7. Dek de bakplaat af met folie en laat nog 30 minuten rijzen. Tijdens het bakken gaan de roosjes aan elkaar vast zitten en ontstaat een soort van plukbrood.
8. Laat nu ook de oven voorverwarmen tot 225 graden. Begin met de afwas en ruim alvast op.
9. Zet de bakplaat in de oven en bak 25-30 minuten. Laat iets afkoelen, want de karamel die eruit loopt is erg heet!
- 1.