

Ingrediënten

250 ml warm milk
7 gr dry yeast
62 gr melted margarine
50 gr sugar
7 g salt
1 egg
375 gr flour



Recept

In a bowl, dissolve the dry yeast in the milk and add a pinch of sugar, let it rest.
Separately mix the sugar with the margarine. Then add the milk (with the yeast), the egg, the flour and the salt.
Form a loaf and let it rest for an hour. Then divide it into two portions and form the sandwiches with each of them.
Leave them to rest for 30 minutes and then brush them with butter. Let them rest for another 15 minutes and then bake them at 356°F (180°) for 25 minutes.

Bron



<https://video.cookist.com/video/an/XoxineSw0FsPHIUb/p9/>

Info Martine Lycke

04/11/2021

250 ml warme melk

7 g droge gist

Pinch of suiker

Mengen

Afdekken – **10 minuten** laten staan

Andere kom

50 g suiker

62,5 g margarine

+ bij melk

1 ei L

375 g bloem

7 g zout

Mengen en kneden – **5 minuten**

Inwrijven met olie

Laten rijzen: afdekken met plastic - **1 uur**

Bol vormen

In 2 verdelen, 1 deel afdekken, andere verwerken:

Uitrollen 24/24cm

Inwrijven met gesmolten boter

Verdelen in 9 en in 2 opvouwen

In vorm leggen 28x22 cm ingewrijven met gesmolten boter

30 minuten laten rijzen, afgedekt

Weer inwrijven met boter

15 minuten afdekken

180°C - 25 min

Resultaat plat:

Maar

Met 2 kleine eieren gemaakt

+ 130 g bloem meer

En gist vergeten te verhogen ...

Ook boter gebruikt ipv margarine

Volgende x recept beter volgen

Fotos

