



# Krombroodjes

## Werkwijze:

- Zorg ervoor dat alles op kamertemperatuur is.
- Los de gist op in de melk.
- Kneedt een deegje van alle grondstoffen.  
Het zout en gist mogen niet met elkaar in aanraking komen.
- Leg het deeg in een kom met daaroverheen een theedoek.
- Laat rijzen op een warme plaats gedurende ca. 30 minuten.
- Verdeel het deegstuk in 30 gelijke stukjes.
- Bol ce deegstukjes op en laat ze even rijzen.
- Rol de deegstukje uit tot deegpillen.
- Smeer de bakplaat in met boter.
- Leg de deegpillen krom op de bakplaat.
- Bestrijk de deegstukken met ei.
- Laat ca. 30 minuten rijzen.
- Bak ca. 10 minuten in een oven op 250° C.
- Eet smakelijk!

Voor meer recepten: [www.bisschopsmolen.nl](http://www.bisschopsmolen.nl)

## Ingrediënten

### Recept voor 30 broodjes:

1000	gr.	Kollenberger Speltbloem
350	gr.	Melk
50	gr.	Verse gist of
25	gr.	Gedroogde gist
200	gr.	Roomboter
2		Eieren
100	gr.	Suiker
20	gr.	Zout

*gr. = gram*