

## Hoe maak je een broodhaantje

### Ingrediënten

Voor ongeveer vier paashaantjes

1. 250 gram bloem (gezeefd) en een beetje extra om te kneden
2. 1/4 eetlepel instant gist
3. 1 theelepels zout
4. 0,5 eetlepel suiker
5. 25 gram roomboter of plantaardige margarine
6. 125 ml lauwwarme melk
7. 4 kleine rozijnen
8. 1 ei



### Zo ga je te werk

1. Zeef de bloem in een grote kom. Maak in het midden van bloem een diepe kuil.
2. Los de gist samen met de suiker op in de lauwwarme melk.
3. Schenk het gistmengsel in de kuil in de kom met de bloem.
4. Roer voorzichtig het gistmengsel met wat bloem samen tot een papperig beslag. Zorg ervoor dat je aan de zijkanten van de kom nog een "muurtje" van droge bloem hebt.
5. Snijd de roomboter of margarine in dunne plakjes. Leg de plakjes boter of margarine op het gistmengsel.
6. Strooi voorzichtig zout langs de randen van de kom op de droge bloem. Let op bij het toevoegen van het zout dat het niet in het gistmengsel terecht komt. Zout en gist zijn geen vriendjes. Zout zorgt ervoor dat de gist doodgaat en dan zal het deeg niet meer goed rijzen.
7. Laat het mengsel nu 15 minuten staan. Na 15 minuten zijn kleine bubbels ontstaan in het gistmengsel.
8. Gebruik een houten pollepel om het deeg nu goed te roeren tot een geheel.
9. Besprenkel het werkblad met wat bloem en leg het deeg op het werkblad. Kneed totdat het deeg soepel is geworden en vorm het deeg tot een deegbal.

10. Leg de deegbal in een kom. Bedek de kom met plastic folie en laat het deeg rijzen op een warme plek. Dit duurt ongeveer een uur of totdat het deeg in volume is verdubbeld. Dit is de eerste rij.
11. Neem de deegbal uit de kom en leg het op het werkblad. Snijd het deeg in vier gelijke stukken.
12. Rol van elk stuk een langwerpige deegrol van ongeveer 20 cm lang. De ene kant van de deegrol moet iets dikker zijn dan de andere kant.
13. Vorm met de deegrol een u vorm met de dunne kant van de rol aan de linkerkant en de dikke kant aan de rechterkant. De dunne linkerkant wordt straks de kop van de haan en de dikkere rechterkant worden de veren.
14. Gebruik vervolgens een schone keukenschaar om de veren, de kam en de bek van de haan te maken. Dit doe je door het deeg met de keukenschaar in te knippen. Voor de veren knip je drie keer in de dikke rechterkant, voor de kam knip je twee keer bovenaan de dunne linkerkant en één keer aan de uiteinde van de dunne linkerkant.
15. Neem nu een cocktailprikker en prik een gaatje in de kop van het broodhaantje. Druk hier een krentje in voor het oog van het haantje.
16. Leg de haantjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bedek ze met plastic folie en laat de haantjes op een warme plek een uur rijzen of totdat ze in volume verdubbeld zijn. Dit is de tweede rij.
17. Doe de oven aan. Verwarm de oven voor op 225 C.
18. Breek het ei en kluts het. Bestrijk de haantjes met het geklutst ei.
19. Bak de haantjes in 20-25 min gaar in oven op 225 C.
20. Als de haantjes goudbruin zijn haal je ze uit de oven. Laat de paashaantjes op een rek afkoelen tot ze op kamertemperatuur zijn.
21. Bewaar de paashaantjes in een plastic zak tot je klaar bent om te gebruiken als versiering voor de palmpasestok. Of om ze op te eten!

(recept afkomstig van bakkenzoalsoma.nl)