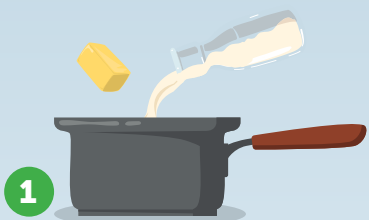


Ingrediënten voor Paasbrood



Vrolijk Pasen!

Bak de lekkerste Paasbroden met **Kenny Toekan!**



1

Meng de melk en boter in een steelpan en laat deze op middelhoog vuur. Verwarm het totdat de boter volledig is gesmolten en laat het afkoelen tot een handwarme temperatuur.



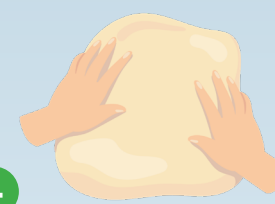
2

Meng de gist, zout, eieren en suiker in een kom.



3

Voeg hierbij de warme melk en de helft van de bloem toe.



4

Kneed het deeg ongeveer 3 tot 5 minuten langer tot het volledig glad en elastisch is.



5

Leg het deeg in een ingevette kom en dek het af met plasticfolie. Laat het deeg op een warme plaats ongeveer een uur rijzen.



6

Na het rijzen kneed je heel zacht in je deeg zodat het een gelijkmatige dikte heeft.



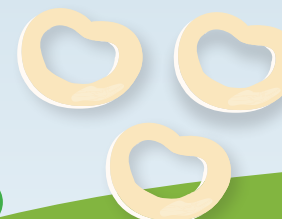
7

Snijd het deeg in 12 gelijke stukken.



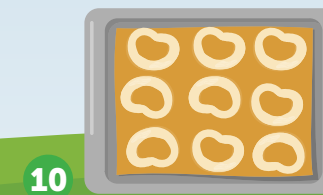
8

Rol elk stuk om een 2 cm dik en 30 cm lange touw te vormen.



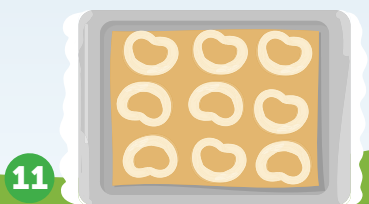
9

Draai de touwen in een cirkel en knijp de uiteinden samen.



10

Plaats de cirkels op met bakpapier beklede bakplaten.



11

Bedek de broden met plasticfolie en laat ze opnieuw een half uur rijzen, totdat ze verdubbeld zijn in grootte.



12

Verwarm de oven op 200 graden.



13

Klop een ei om de broodjes te bestrijken. Bestrooi de broodjes met spikkels en plaats in elk broodje een wit of geveerd ei. Bak gedurende 20-30 minuten totdat het brood goudkleurig is.

Paasbrood gebakken?

Mail je foto ervan naar hallo@valk-kids.nl de leukste foto's belonen we met een vermelding op onze website en je ontvangt dan een Toeki knuffel thuis!

PS. Kenny Toekan zoekt per provincie de lekkerste recepten en gerechten. Stuur jouw lievelings gerecht met recept op naar onze meesterkok, kiezen we jouw gerecht dan komt jouw recept in het nog te maken Kenny Toekan kookboek!