



Mevrouw de Dief 's overheerlijke

BOSBESSEN BROODJES



- 480 gram bloem
- 1 pakje droge gist (7 g)
- 8 gram zout
- 25 gram witte suiker + 1 pakje vanille suiker
- 30 gram boter (op kamertemperatuur)
- 125 ml melk (op kamertemperatuur)
- 125 ml water (lauw)
- Handvol bosbessen
(kan ook met chocoladedruppels en rozijntjes)

1. **Zeef** de bloem in een kom en meng voorzichtig met de droge gist.
2. **Voeg** het zout, de twee soorten suiker, de zacht geworden boter (niet gesmolten!) toe en meng.
3. **Voeg** beetje bij beetje de melk en het water toe.
4. **Kneed** tot je een plakkerig deeg hebt in de kom. Doe wat bloem op je aanrecht en kneed het deeg daar grondig 20 minuutjes.
5. Leg het deeg terug in de kom. Dek het deeg af met een propere vochtige keukenhanddoek en laat 15 minuutjes **rijzen**.
6. **Verdeel** het deeg in verschillende delen. Het deel waar je de bosbessen instopt, leg je op een deel waar niets extra inzit. Vorm een bal en zorg dat de bessen diep genoeg in het deeg zitten.
7. Je kan ook een stukje deeg met rozijnen vullen en een stukje deeg met chocoladedruppels.
8. Dek de met de deegbal (of ballen) af met de keukenhanddoek en laat een uurtje **rijzen**.
9. Kneed de deegbal opnieuw, en **vorm** er nu kleine ronde broodjes van. Bol ze op en zorg dat de bosbessen of rozijnen niet aan de buitenkant komen piepen.
10. Laat de bosbessenbroodjes nog eens afgedekt een uurtje **rijzen**.
11. **Verwarm** de oven voor op 200 graden.
12. **Bak** de broodjes +-15 minuutjes bruin. **Bestrijk** ze meteen daarna met boter, leg ze op een rooster en laat afkoelen!

Smullen maar!

