

Sandwiches van Lippelo → 20 stuks



- 250 gr koude volle melk
- 42 gr verse gist
- 570 gr witte bloem voor brooddeeg
- 1 ei (+ nog een ei om te doreren)
- 30 gr suiker
- 80 gr roomboter of sandwichverbeteraar
- 9 gr zout



Breng 250gr melk en 42 gr gist in de mengbeker en stel in: **1min/37°/snelheid 2**

Vul verder aan met : 570 gr bloem, 1 ei, 30 gr suiker, 80 gr verbeteraar of zachte boter en 9 gr zout. Stel in op **deegfunctie voor 7 min.** Check consistentie. Evt.nog wat water of bloem bijdoen en nog even **deegfunctie voor 2 min** kneden. plooiën in 3 en in 3. Wat opspannen. Laat 30min. rusten.

Leg het deeg op het aanrecht en verdeel in stukjes van 50 gram. Bol op. Laat zo ook nog even voor 15 min. rusten onder een handdoek

Vorm dan sandwiches : druk ze plat. Draai om. Rol van boven naar onder en rol uit met beide handen tot “puntjes” en span op. Je zult 2 bakplaten nodig hebben . Laat deze nog 1.5 uur rijzen.

Zet ondertussen de oven aan op 230° → boven-en onderwarmte (NIET de hete luchtstand !). Klop een eitje los en strijk hiermee voorzichtig de sandwiches mee in. Bak ze af gedurende 8 min.



Chris Simoens-Van Gompel *advisor – demo – workshop Thermomix*



0476 39 91 83



chriskookt



simoens.chris@skynet.be www.chriskookt.be