

Vogelnestje

Image



Vogelnestje

Hét perfecte broodje voor bij het paasontbijt!

250°C

8-10 min

74 stuks

Ingrediënten

2.500 gram Bloem 100%

28 gram Zout 1.5%

125 gram Kurkuma Mix 5%

125 gram Damco a-crème de Luxe 5%

375 gram Damco kleinbrood superieur 15%

125 gram Gist 5%

1.250 gram Water 50%

75 stuks Eieren, voor in het broodje

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Deeg afknedden tot een soepel en goed afgekneed deeg.
2. Deeg afwegen op 30 gram en direct opbollen.
3. Laat de bolletjes 5 à 10 minuten rusten, punt deze op en maak hier strengen van ca. 14 cm van.
4. Twist 2 strengen en rol vervolgens op zodat je een rond nestje krijgt.
5. Bestrijk het nestje met heel ei en druk vervolgens in het midden een (gekleurd) ei.
6. Het broodje een narijs geven van 70 minuten en bakken.

Image

