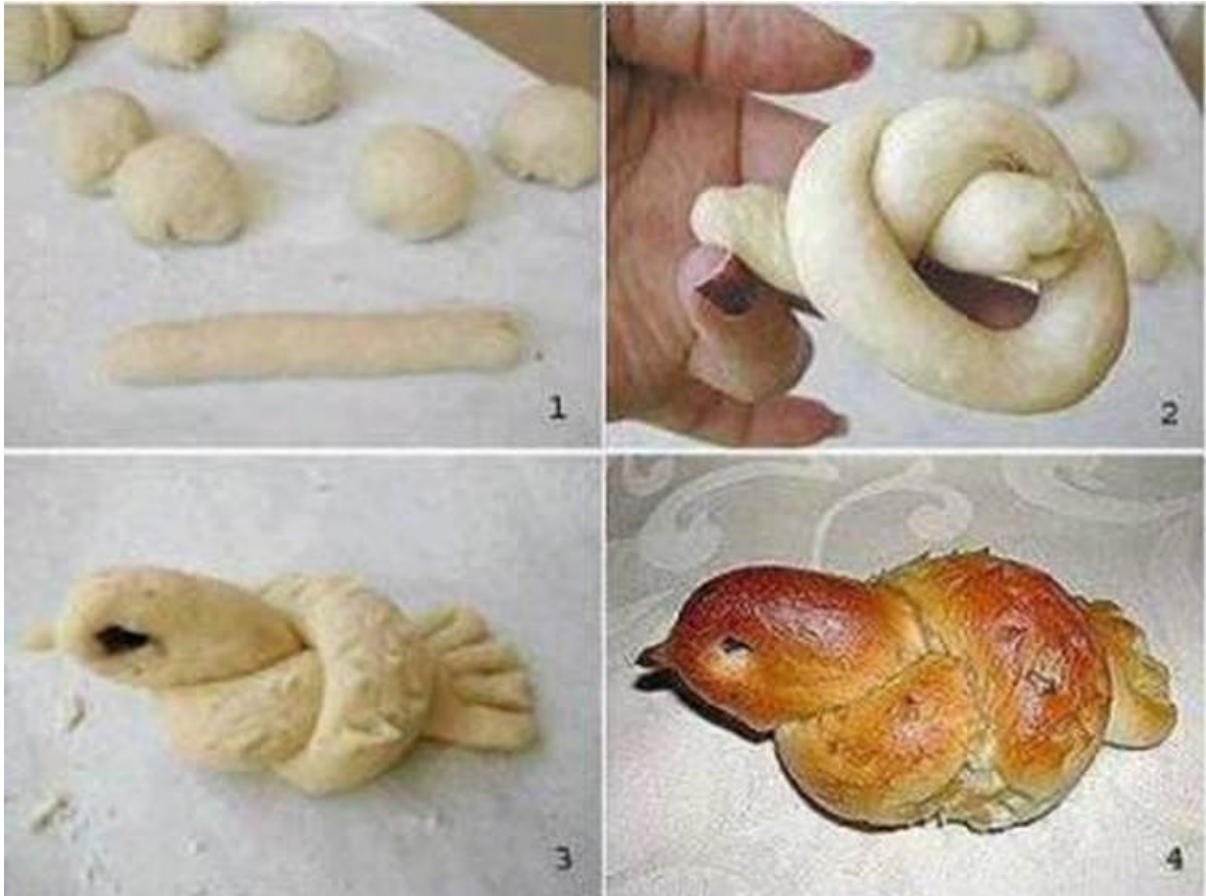


Bak je eigen Pinkster duif



Benodigheden

1 pak (500 gram) broodmix
250 ml lauwarm water
bakblik

Verwarm de oven

Elektrisch: 220°C
Gas: stand 5-6
Hetelucht: 200°C

Bereidingswijze: doe de broodmix en het water in een beslagkom. Mix het met de mixer met deeghaken 5 minuten op de hoogste stand of met de hand tot een soepel deeg. Dek de kom met een theedoek af en laat het deeg 20 minuten rijzen. Bestrooi het aanrecht met bloem. Maak kleine deegballetjes, dek het vervolgens af met een theedoek en laat het ca. 45 minuten rijzen. Na het rijzen, de balletjes uitrollen tot sliertjes van ongeveer 10 á 15 cm. Volg dan de foto's.

Bakken: verwijder de theedoek. Plaats de bakblik onderin de oven en bak de broodjes in 25-35 minuten gaar. Laat de broodduifjes op een rooster afkoelen.