Thermomix sandwich broodjes

Ingrediënten

+- 10 sandwiches

- 275 gr bloem (wit brood)
- 25 gr suiker
- 25 gr boter
- 10 gr droge gist (of 20 gr verse gist)
- 5 gr zout
- 65 gr melk + 10 gr (voor het ei-melk mengsel
- 50 gr water
- 1 ei + 1 ei (voor het ei-melk mengsel)

Instructies

- Doe de melk, water, gist en suiker in de mengbeker 1 minuut/ 37 graden/ snelheid 2
- Doe de bloem, boter, zout, ei erbij in de mengbeker 3 minuten/deegfunctie
- Maak een grote bal en laat deze onder een handdoek 40 minuten rijzen
- Na 40 minuten maken we kleine balletjes van +-60 gr en maak lange worstjes/ sandwich vorm laat even 10 minuten liggen met de sluiting naar boven.
- Leg ze nu met de sluiting naar beneden op een bakplaat. Laat nog eens 45 minuten onder een handdoek rijzen- Verwarm de oven voor op 180°C
- Meng 1 ei met 10 gr melk los en smeer op elke sandwich dit mengsel.
- Als je een hetelucht oven hebt zet je de sandwiches voor 15 minuten op 180 graden in de oven. Heb je een oven waarbij de warmte enkel van achter komt zet dan eerst de sandwiches 10 minuten in de oven, draai je bakplaat om en zet nog eens 5 minuten in de oven.