

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Witbrood
20 g Boter (op kamertemperatuur)
275 ml Water (handwarm)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Uitsteekvormpje (kleine en grote ronde)

1. Deeg bereiden

Doe de mix uit het **pak Koopmans Witbrood** en de **boter (20 g)** in een beslagkom (houd eventueel één afgestreken eetlepel mix achter voor decoratie) en voeg het **water (275 ml)** toe. Kneed het geheel in circa 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg. Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

2. Konijnenpootjes bakken

Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken en vorm deze in een ovaal waarvan je de bovenkant iets uitdrukt (zodat je de vorm van een pootje krijgt). Steek met een klein stekertje of een glad spuitmondje kleine rondjes uit uitgerold deeg (voor de kussentjes onder de pootjes) 3 per broodje. Met een grotere steker of de onderkant van een spuitmondje steek je nog eens 12 rondjes uit. Plak alle rondjes met een beetje water op de voorgerezen voetjes. Laat nog 45 minuten narijzen onder een schone theedoek. Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C) en bak de broodjes in ongeveer 25 minuten af.