

## Ingrediënten

350 g (gram) Koopmans Kristalbloem  
7 g (gram) Dr. Oetker Gist  
7 g (gram) Zout  
15 g (gram) Witte basterdsuiker  
30 g (gram) Roomboter (of margarine)  
1 tl (theelepels) Anijspoeder  
1 tl (theelepels) Anijszaad  
1 tl (theelepels) Kaneel  
200 ml Melk (lauwwarm 40°C)  
1 Ei  
20 g (gram) Roomboter (of margarine)

## Keukenspullen

Mixer met deeghaken  
Mengkom  
Weegschaal  
Bakplaat met bakpapier  
Kwastje

---

## 1. Deeg maken

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed tot een samenhangend deeg. Kneed daarna verder tot een elastisch deeg. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Het deeg is goed wanneer je van een klein stukje deeg een vliesje kunt trekken.

Laat het deeg 20 minuten rijzen onder een vochtige theedoek.

Verdeel het deeg in 10 gelijke stukken en maak hier bolletjes van. Rol het deeg uit in strengen van ongeveer 25 cm en maak een knoop van het deeg.

Leg de knopen met tussenruimte op de bakplaat.

Laat de broodjes minimaal 60 minuten rijzen totdat ze verdubbeld zijn in volume.

---

---

## 2. Anijsbrood bakken

Verwarm de oven voor op **220 graden** (heteluchtoven), **240 graden** (elektrisch) of **stand 5** (gasoven).

Bestrijk de broodjes met het losgeklopte ei.

Bak de broodjes in 20-25 minuten goudbruin.

---

## 3. Afwerken

Smelt de **boter (20g)** en bestrijk de broodjes met boter voor een mooie glans.