Brood kerstboom

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Witbrood
20 g (gram) Margarine
275 ml Water (handwarm)
1 Bakje(s) Maanzaad
Sesamzaad
10 Tomaatje (cherry)

Keukenspullen

10 Cocktailprikker
Mengkom
Mixer met deeghaken
Huishoudfolie
Bakplaat
Bakpapier
Theedoek

1. Deeg bereiden

Doe de **mix (1 pak Koopmans Witbrood)** en de **boter (20 g)** in een beslagkom 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 folie, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

2. Maak een brood kerstboom

Druk het deeg plat. Maak de bolletjes door een afgewogen stukje deeg plat te drukken. Pak daarna steeds links en rechts de zijkant van het lapje en druk deze in het midden over elkaar heen. Draai het lapje een kwartslag en doe dit nogmaals. Ga zolang door totdat er aan de onderkant een glad bolletje ontstaat.

Draai het bolletje om zodat de naad aan de onderkant komt. Maak alle 21 bolletjes iets vochtig en doop hiervan 6 á 7 bolletjes in **maanzaad** en 6 á 7 bolletjes in **sesamzaad**.

Leg de bolletjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat in de vorm van een kerstboom. Laat ongeveer ½ centimeter ruimte tussen de bolletjes. Zo kunnen de bolletjes tegen elkaar aan rijzen en sluiten ze mooi aan.

3. Bak je broodkerstboom

Leg een vochtige theedoek over de kerstboom en laat het deeg 45 minuten narijzen. Verwarm 15 minuten voor het einde van deze rijstijd de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

Bak het brood onder in de oven in circa 15 tot 20 minuten gaar en bruin.

Versier de boom met **mini tomaatjes** door deze met een cocktailprikker in een aantal bolletjes te prikken. Serveer de broodkerstboom met een dipsausje. Eet smakelijk!

> ### Kerstster als piek?
> Knip een kerstster uit een oude kerstkaart of magazine, plak deze samen met een prikker op een stevig stuk karton en gebruik deze als piek.