Konijnenbroodjes

Ingrediënten

10 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
Koopmans Witbrood
275 ml Water (lauwwarm)

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Mixer met deeghaken
Plasticfolie
Satéprikker

1. Brooddeeg maken

Doe de **broodmix (1 pak)** met de **boter (10 g)** en het **handwarme water (275 ml)** in een beslagkom en kneed het geheel in circa 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een soepel brooddeeg.

Laat het brooddeeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

2. Konijnenbroodjes maken

Maak tien eivormige bolletjes, leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze 45 minuten narijzen met een schone theedoek erover.

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Knip na de tweede rijs met een schaar twee oortjes in de bolletjes en maak met een satéprikker twee oogjes in het snuitje. Breng de oortjes eventueel nog een beetje in model en bak de konijnenbroodjes in de oven af in ongeveer 22 minuten.