Mini knoflook monkeybread

Ingrediënten

350 g (gram) Koopmans Kristalbloem
1 Stuk(s) Eidooier
7 g (gram) Zout
40 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Gist
200 ml Volle melk (lauw)
50 g (gram) Roomboter (gesmolten)
1 Bolletje(s) Knoflook

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Mengkom
Knoflookpers
Muffin en cupcake bakvorm

1. Brooddeeg maken

Meng de **bloem (350 g)**, **eidooier (1 stuk)**, **zachte roomboter (40 g)**, het **zout (7 g), gist (1 zakje),** de **lauwe volle melk (200 ml)** en **1 teentje fijngesneden/geperste knoflook** tot een samenhangend deeg. Kneed minimaal 15 minuten. Zorg dat je van het deeg een vliesje kunt trekken. Dit kan met deeghaken of met je handen.

Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en bol deze op.

Laat deze bolletjes een half uur rijzen onder een vochtige theedoek.

2. Mini monkeybread vormen

Smeer de cupcake bakvorm in met boter.

Rol de bollen uit tot 4 strengen van ongeveer 30 à 40 centimeter lang. Snij met een mes stukjes van ongeveer 2 cm breed. Maak hier mooie bolletjes van. Haal deze door de **gesmolten roomboter (50 g)** en daarna door de **fijngesneden/geperste knoflook (1 bolletje)**.

Doe 4 à 5 bolletjes in elk vakje van de cupcake bakvorm.

3. Knoflookbroodjes bakken

Laat de monkeybread 45-60 minuten rijzen.

Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden.

Bak de broodjes in ongeveer 25 tot 30 minuten goudbruin in het midden van de oven.