

## Ingrediënten

350 g (gram) Bloem  
1 Stuk(s) Eidooyer  
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)**, **eidooyer (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.