# Puddingbroodjes

## Ingrediënten

350 g (gram) Koopmans Tarwebloem Biologisch
3 Eidooier
7 g (gram) Zout
40 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
10 g (gram) Witte basterdsuiker
5 g (gram) Dr. Oetker Gist
180 ml Volle melk (lauw)
250 ml Melk
0.5 Stokje Vanillestokje
40 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
18 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
1 Ei
Poedersuiker

## Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Deegroller
Pan
Garde
Huishoudfolie
Kwastje
Spuitzak

## 1. Voorbereiden

Meng alle ingrediënten voor het deeg tot een samenhangend deeg: **Koopmans Tarwebloem Biologisch (350 g)**, **eidooier (1)**, **zout (7 g)**, **roomboter (40 g)**, **witte basterdsuiker (10 g)**, **gist (1 zakje)**, **volle melk (180 ml)**. Kneed minimaal 15 minuten. Zorg dat er van het deeg een vliesje getrokken kan worden.

Verdeel het deeg in 10 bolletjes van ca. 55 gram per stuk. Maak er mooie bolletjes van door ze op te bollen. Laat deze bolletjes een half uur rijzen onder een vochtige theedoek.

Neem een deegroller. Rol de bolletjes in het midden uit met de deegroller. Zo ontstaat er een ovale vorm. Rol de boven- en onderkant van het deegbolletje niet uit zodat er twee heuveltjes ontstaan.

Maak het deeg van het uitgerolde bolletje iets vochtig en duw de ovale vorm op elkaar. Laat het onderflapje iets uitsteken ten opzichte van het bovenflapje. Leg de bolletjes met voldoende tussenruimte op een bakplaat met bakpapier.

Laat de bolletjes nogmaals een uur rijzen onder een vochtige theedoek.

## 2. Banketbakkersroom bereiden

Doe de **melk (250 ml)** in een pan. Snijd het **halve vanillestokje** in de lengte open. Schrap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg het merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook. Doe in een ruime kom de **eierdooiers (2 stuks)**, **suiker (40 g)** en de **maïzena (18 g)** bij elkaar. Klop dit op tot een schuimig massa.

Haal de pan van de warmtebron en giet de helft van de kokende melk bij het eierdooiermengsel. Giet het terug in de pan. Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook.

Kook de banketbakkersroom door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 á 3 minuten. Doe de banketbakkersroom hierna op een bord en dek het af met folie. Laat de banketbakkersroom afkoelen.

Verwarm de oven voor (elektrisch 240°C / hetelucht 220°C).

## 3. Bak luchtige broodjes

Neem de bakplaat met de deegbolletjes. Bestrijk de bolletjes met een losgeklopt **ei**. Doe dit voorzichtig om instorten van het deeg te voorkomen.

Bak de bolletjes 10 tot 12 minuten af in de voorverwarmde oven. Laat de bolletjes nadien afkoelen op een rooster.

## 4. Vul en serveer je broodjes

Klop de banketbakkersroom los met een garde. Doe de banketbakkersroom in een spuitzak.

Snijd de bolletjes open en vul de bolletjes met de banketbakkersroom.

Doe als laatste de **poedersuiker** over de bolletjes.

> Meer bakken?
> Kijk voor puddingbroodjes met citroenpudding op DeLeukste Taarten Shop.