

Koekebrood (Pate Levee)

Ingrediënten :

625 g bloem en 50 g speciale verbeteraar
of
670 g surfina bloem (Aveve)
50 g melkerijboter
1 ei
40 g gist
250 g halfvolle melk. (lauw).
62 g suiker
10 g zout (op 't laatste !!)

1 ei om los te kloppen en te doreren.

Thermomix bereiding:

Doe de melk in mengkom en verwarm tot lauwwarm.
Stel in: 37 °C / stand 1

Wacht tot de temperatuur bereikt is.

Doe alle overige ingrediënten in de mengkom en meng alles goed samen, hou uw apparaat vast.
Stel in: 10 sec / stand 7

Kneed het deeg.

Stel in: 3,5 min / deksel dicht stand / kneed programma (graantje)

Stort het deeg in een kom en haal het onder het mes klevende deeg uit door op de turbo knop te drukken. Kies hiervoor de 'deksel dicht stand'.

Laat het deeg 45 minuten rijzen onder plastic folie in een grote kom.

In kleine stukken verdelen en opbollen.

Nogmaals op bakpapier en bakplaat onder plastic folie laten rijzen.

Doreer met losgeklopt ei en geef enkele knipjes met een schaar.

Bak 9 minuten in een voorverwarmde oven op 220 °C.

