

Paddenstoelbroodjes

Genoeg voor 2 grote of 24 kleintjes

Boodschappen:

30 gr verse gist (drie zakjes)

30 gr honing/ suiker

600 dl lauwwarm water

1 kg tarwebloem

30 gr zout

Extra bloem om mee te bestuiven.

aardbeienjam

kokosbrood wit.

1 los de gist op in het de helft van het lauwwarme water samen met de honing

2 giet in een grote kom de bloem en het zout. Giet het gistmengsel erbij en kneed het tot een deegbal. Doe er langzaam de rest van het water bij en kneed verder.

Het moet een soepel deegje worden.

3 laat het deeg rijzen op een warme vochtige plaats (in de vaatwasser die net klaar is bijvoorbeeld) met een theedoek erover. Ongeveer een uurtje.

4 Verwarm de oven voor op 200 graden

5 Maak 24 broodjes van het deeg en doe ze in kleine bloempotjes die zijn bekleed met bakpapier. Bestrooi ze eventueel met bloem. Als je gewoon broodjes wilt maken leg je de broodjes gewoon op een bakplaat met bakpapier.

6 Bak ze in ongeveer 20 minuten gaar of tot ze bruin zijn.

7 Smeer de bovenkant in met jam en maak stippen van het witte kokosbrood wat je er bovenop plakt.

Klaar zijn de paddenstoelen.

