

## Knoflookbroodjes, 8 stuks

### *Ingrediënten:*

480 gr bloem (ik gebruik bapaomeel, dat is wat fijner gemalen bloem)

12 gr suiker (dat is een eetlepel)

7 gr gist (dat is een theelepel)

30 ml olijfolie

60 ml melk

270 ml lauwwarm water

1 1/4 tl zout

*Halveer deze hoeveelheden voor 4 broodjes*

3 el roomboter, gesmolten

3 tenen knoflook, uitgeperst

1 el gedroogde oregano

Meng de bloem met de suiker en het gist.

Los nu eerst het zout op in het lauwwarme water. Meng de melk, de olijfolie en het zoute water met een elektrische mixer door het bloemmengsel.

Mix het nu in 8 minuten (ok, 4 of 5 minuten kan ook...) tot een elastisch deeg.

Pak nu een andere schaal en smeer deze in met olijfolie. Leg de bol deeg erin, draai een keer om zodat de hele bol ingesmeerd is met olijfolie en dek af met folie.

Laat het nu een uur rijzen, tot het twee keer zo groot is geworden.

Strooi flink wat bloem op het aanrecht en stort het deeg erop uit. Verdeel het in 8 gelijke stukken en maak er bolletjes van.

Rol nu ieder bolletje uit tot een lange streng.

Het deeg is vrij zacht en licht nu. Strooi er nog wat bloem overheen als het plakt, anders kun je er geen knoop in leggen.

Leg een knoop in de streng.

En nu is het eigenlijk heel vanzelfsprekend. Leg het uitstekende stukje links onder de knoop, en het stukje rechts over de knoop.

Leg ze nu op een bakplaat (bekleed met bakpapier) ver genoeg uit elkaar zodat ze kunnen rijzen.

Dek af met een theedoek en laat nog eens 45 minuten rijzen op een warme plek.

Vlak voor het einde kun je de knoflookboter maken.

Verwarm ook vast de oven voor op 175°C.

Smelt 3 eetlepels roomboter en meng het met 3 uitgeperste tenen knoflook en een eetlepel gedroogde oregano. Smeer nu de broodjes in met de knoflookboter.

En bak ze zo'n 15 tot 18 minuten in de voorverwarmde oven.

Geniet ervan!



© inmyredkitchen.com