

## Ingrediënten

1/2 pak broodmix voor boerenbruin- of meergranenbrood (LIDL, 1 kg voor minder dan 1 euro) 1 eiwit, wat sesam- of maanzaad, zonnepitten, tarwevlokken, pompoenpitten of.. om te bestrooien. Wat meel om plakken tegen te gaan

**Tijd:** 0-10 min.

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## 12 bruine bolletjes

Eigen foto. De lekkerste broodjes van de wereld! Schrik niet van de lange bereidingstijd, dit is vooral het rijzen. Zelf hoef je BIJNA NIETS te doen. De broodjes laten zich prima invriezen, ik leg ze dan weer even in een hete oven en ze zijn weer "als nieuw".

### Hulpmiddelen

Broodbakmachine.

### Vorbereiding

Volg de gebruiksaanwijzing op de meelverpakking: doe 350 ml water in de bak van de bbm en 500 g broodmix. Laat de machine het deegprogramma afwerken.

### Bereidingswijze

Doe wat gewoon meel ( gebruik evt wat meer meel als het deeg nog teveel plakt) op een (tefal) bakblik en aan je handen en vorm van het deeg 12 bolletjes (ongeveer 70 g). Klop het eiwit flink los met 2 el water en wentel de bolletjes er een voor een door. Leg ze met zo groot mogelijke afstand op het bakblik , bestrooi ze evt. met zaden en schuif midden in de koude oven. **OPEN DE OVEN NU NIET MEER VOODAT DE BROODJES KLAAR ZIJN.** Zet de oven nu op 45°C, **ZONDER** hete lucht en laat de broodjes 35 min. rijzen. Stel nu in op 190°C **MET** hete lucht en laat de broodjes, vanaf het moment dat de oven op deze temperatuur is, 15 min. bakken

### Serveertips

S-M-U-L-L-E-N opm: kan vast ook wel zonder broodmachine (volg voor het deeg maken de aanwijzingen op de verpakking) en met een ander merk broodmix, maar dat heb ik niet geprobeerd. opm: voor 1 euro heb je dus 24 overheerlijke broodjes!

