

Sandwiches

- 300 gr bloem
- 125 ml melk (lauw)
- 2 eieren
- 20 à 22 gr gist
- 50 gr boter
- 10 gr suiker
- 4 gr zout

Bereiding

- Grondstoffen afwegen en in de mengkom doen zonder het zout
- Het zout toevoegen wanneer het vorm heeft
- $\pm$ 10 min kneden tot homogene elastische massa
- 10 laten rusten
- Deeg plat slaan en stukjes afwegen van 60 g en de stukjes opbollen
- 10 min laten rusten
- Bolletjes plat slaan en dan ze vorm geven als een sandwich, alles schikken op een plaat met bakpapier met de sluiting van de sandwich naar beneden
- Stukjes 60 à 70 min laten rijzen
- Halfweg de rijs insmeren met eigeel
- Afbakken in een warme oven van 230° C gedurende 7 à 9 min afbakken
- Uithalen en laten afkoelen op een rekje