

Chocoladę broodjes 8-10 stuks

Informatie

- Voorbereidingstijd: 30 minuten + 1 uur en 30 minuten voor het rijzen
- Baktijd: 20 minuten
- Oventemperatuur: 140 graden

Benodigheden

Deeg

- 250 ml melk
- 450 gram tarwebloem
- 1 ½ theelepel droge gist
- 80 gram suiker
- 60 gram boter
- 1 theelepel zout

Vulling

- 3 eetlepels chocoladepasta

Verpakking / versiering

- Cupeake cellofaan zakjes
- Lint 6 mm
- Kaartjes
- Sluitingen
- Versiering of bakvormen

Bereidingswijze

Deeg: Verwarm de melk op laag vuur tot lichaamstemperatuur. Neem de pan van het vuur en strooi de gist in de melk en klop deze erdoor. Klop dan de suiker erdoor en laat het mengsel 3 minuten rusten. Roer tot slot de (gesmolten) boter erdoor.

Meng de zout en de bloem in een kom en giet het melk/gist/boter mengsel door elkaar. Bestuif het keukenblad met bloem en kneed het deeg tot een glad deeg. Leg het deeg in een kom en dek het af met een schone theedoek en laat het op een warme plaats rijzen tot het volume is verdubbeld (na ongeveer 1 uur). Tip: plaats bij de kom met deeg een kopje met warm water.

Vulling: Rol het deeg uit tot een rechthoek van 30 x 60 cm en bestrijk het deeg met chocoladepasta. Rol het deeg in de lengte op en snij deze in stukken van ongeveer 4 cm (8-10 rollen). Vouw / druk nu de onderkant voorzichtig dicht.

Bekleed een ronde bakvorm van +/- 30 cm doorsnee met bakpapier. Plaats de rolltjes 1 à 2 cm uit elkaar op hun kant in de bakvorm. Dek de bakvorm af met een schone theedoek en laat deze circa 30 minuten op een warme plek rijzen (niet te warm anders loopt de chocolade eruit).

Verwarm de oven voor op 140 graden en bak de rolltjes in circa 20 minuten goudbruin.

Smul smakelijk en veel succes!