

Klaas Broodjes

Ingrediënten

- 160 g (volle) melk
- 80 g water
- 60 g boter
- 50 g verse gist
- 560 g tarwebloem
- 2 eieren (medium)
- 6 g zout
- 60 g suiker
- 10 g vanillesuiker
- 1 losgeklopt ei (om te doreren)

Bereiding

- Voeg melk, water, gist en de boter aan de mengbeker 3 min / 37°C / snelheid 2
- Voeg de gezeefde bloem, , eieren, suiker en zout er aan toe 7 min / kneedfunctie
- Haal het deeg uit de beker en laat 20 min rusten. Bebloemd je werkblad een beetje. Verdeel het deeg in 3 delen en maakt een bol. Dek af met een handdoek en laat (ongeveer 1 uur) rijzen.
- Verwarm de oven op 200°C. Strijk de koeken voorzichtig in met het losgeklopt ei. Bak 25-30 minuten af. Laat afkoelen op een rooster.

Boules de neige au chocolat

Ingrédients

- 50 g de sucre glace
- 200 g de chocolat noir 70%, en morceaux
- 50 g de beurre, en morceaux
- 120 g de sucre
- 10 g de sucre vanillé, fait maison
- 3 oeufs
- 180 g de farine de blé
- 30 g de poudre de cacao
- ½ c. à café de levure chimique

Préparation

- Habiller une plaque de cuisson de papier cuisson.
- Disposer un petit récipient sur le couvercle du bol de mixage et y peser le sucre glace. Réserver.
- Mettre le chocolat dans le bol de mixage et hacher 10 sec/vitesse 10. Descendre le tout à l'aide de la spatule.
- Ajouter le beurre et faire fondre 3 min/50°C/vitesse 2.
- Ajouter le sucre, le sucre vanillé et les oeufs et mélanger 30 sec/vitesse 4.
- Ajouter la farine, la poudre de cacao et la levure chimique et mélanger 10 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et réserver au réfrigérateur pendant 15 minutes de sorte à faciliter le façonnage de la pâte. Entre-temps, préchauffer le four à 160°C.
- Façonner la pâte en 35 boules (Ø 2,5 cm), les rouler dans le sucre glace (le sucre glace peut coller), mettre les boules sur une plaque de cuisson et cuire au four pendant environ 20-25 minutes (à 160°C). Laisser refroidir les boules de neige et servir ou conserver dans un récipient hermétique scellable.