

Walnotenbroodjes

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

200 gram walnoten (gepeld)
30 gram boter
250 gram roggebloem (+ extra)
250 gram tarwebloem
2 theelepels zout (afgestreken)
1 theelepel suiker
4 theelepels groene peperkorrels (uit een bokaaltje)
1 ei
28 gram droge korrelgist
2 deciliter melk
olie om in te vetten

Bereidingswijze

1. **Hou 12 walnoten apart. Snij de rest in grove stukken.**
2. **Zeef de rogge- en de tarwebloem in een grote mengkom. Voeg de gehakte walnoten, het zout, de suiker, de groene peperkorrels, de gesmolten (maar niet meer hete) boter en het ei toe. Meng goed.**
3. **Strooi hierover de gist. Overgiet met 2 dl lauw water en meng tot het deeg loslaat van de kom.**
4. **Leg het deeg dan op een met bloem bestoven werkblad en kneed 15 minuten met de hand.**
5. **Leg het deeg in de met bloem bestoven mengkom. Dek af met plasticfolie en een schone theedoek. Laat 1 uur rijzen op een warme plek.**
6. **Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken en maak er bolletjes van. Leg die naast elkaar in een ingeolied bakblik. Druk op elk bolletje een walnoot. Bestrijk de bolletjes met een beetje water. Bedek met de theedoek en laat opnieuw 1 uur rijzen.**

7. **Verwarm de oven voor op 250° C. Zet onderaan in de oven een vuurvast schoteltje met kokend water. Zet de broodjes in de oven.**

8. **Heb je een heteluchtoven? Verlaag de temperatuur naar 200 °C.**

9. **Verlaag de temperatuur na tien minuten naar 200°C (elektrisch) of 160° (hetelucht). Daarna laat je ze nog 50 minuten bakken.**

10. **Haal ze na 10 minuten afkoelen uit de vorm en laat ze dan uitdampen en verder afkoelen op een rooster.**