Broodjes

# Ingrediënten

* 500 gram sterk wit broodmeel
* 2 eetlepels olijfolie
* 1 zakje (7 gram) gist
* 2 grote theelepels zout
* 1 eetlepel suiker
* 300 ml lauwwarm water
* 1 losgeklopte eidooier

# Werkwijze

1. Meng het broodmeel, de gist, de suiker en het zout in een kom en maak een kuiltje met een lepel.
2. Giet in het kuiltje 300 ml lauwwarm water en de olijfolie. Roer nu met een lepel vanaf het kuiltje steeds een beetje bloem erbij in.
3. Meng het deeg tot het zacht en stevig is. Haal het nu uit de kom en leg de bol op een met bloem bestrooid werkvlak. Kneed het deeg met de hand voor ongeveer 10 minuten (of tot het deeg soepel en elastisch is). Gebruik eventueel meer vocht als je het nodig hebt. Probeer het deeg met de palm van je hand in te drukken en weer tot een bol te vormen. Op deze manier worden er gluten gevormd.
4. Vet een kom in met een beetje olijfolie en vorm een bal van het deeg. Leg het deeg in de kom en draai hem om zodat de bal overal bedekt is met de olie. Bedek de kom met plastic folie of een theedoek en laat een uur rijzen.
5. Wanneer het deeg gerezen is sla je het terug, hierdoor wordt de bol weer veel kleiner. Kneed nu het deeg weer een paar minuten.
6. Maak nu kleine balletjes van het brood (tussen ene pingpong en tennisbal in) en leg ze op een bakplaat die bedekt is met bakpapier. Bedek de broodjes met een theedoek en laat nog eens 25 minuten rijzen.
7. Smeer de broodjes in met de eidooier. Bak de broden op **200 °C** in 15-20 minuten gaar. Ze zijn dan gerezen en goudbruin.

*VRAAG: Waarom voeg je suiker toe aan het brood? Waarom moet je het brood ‘terugslaan’? Waarom gebruik je lauwwarm water?*