

Paashaantjes (8 stuks)

Ingrediënten

500 g meel of een mengsel van volkorenmeel en bloem

½ eetlepel gist

2 theelepels zout

50 g boter, kokosnootolie* of plantaardige margarine

2,5 dl handwarme (soja)melk

8 rozijnen

Eventueel merg van 1 vanillestokje

(Soja)melk of losgeklopt ei (om te bestrijken)

Bereiding

Je kunt de avond van te voren beginnen met het maken van het deeg. Het kan dan een nacht rijzen in de koelkast. Koud deeg is veel gemakkelijker te vormen en plakt minder.

Doe de bloem in een kom (maar houd iets achter om later op het werkvlak te strooien) en maak een kuiltje in het midden. Los de gist op in de melk, giet dit in het kuiltje en roer het vanuit het midden met wat bloem tot een slap deegje. Snijd de boter in dunne schijfjes en leg deze op dit slappe deegje. Strooi het zout en het merg uit het vanillestokje op de droge bloem eromheen. Laat dit ongeveer een kwartier staan tot zich blaasjes hebben gevormd. Tijdens het gisten komt warmte vrij en wordt de boter zacht. Roer nu alles vanuit het midden tot een stevig, maar nog kleverig deeg. * Gebruik je kokosnootolie, dan voeg je deze nu toe aan het deeg.

Strooi het achtergehouden meel op het werkvlak en kneed het geheel tot een elastisch deeg, dat niet meer aan de handen plakt. Maak het niet te droog, een te stijf deeg rijst slecht en het brood wordt droog. Doe de deegbal terug in de kom, dek het af met plastic en laat het deeg op kamertemperatuur rusten tot het in volume is verdubbeld of laat het een korte nacht in de koelkast rijzen.

Verdeel nu het gerezen deeg in 8 stukjes. Rol voor de palmpasenhaantjes elk deegstukje tot een rol van ca.18 cm lengte. Leg ze in een gebogen vorm, het staartstuk iets lager dan het kopstuk, op een bakplaat, met voldoende onderlinge afstand voor het rijzen.

Knip met een puntig schaartje twee keer in voor de snavel en trek dit stukje deeg naar buiten zodat je een snaveltje vormt. Knip drie keer voor de kam (1 cm diep) en twee keer voor de staart (2 cm diep) in. Markeer de vleugels door twee knipjes met de schaar. Doe er verder niets aan, tijdens het rijzen spreiden de veren zich vanzelf. Maak met een puntig mesje een opening op de plaats van het oog en stop er een rozijntje of krentje in.

Leg een stuk plastic los op de haantjes en laat ze tot tweemaal het volume rijzen. Verwarm de oven voor op 225°C. Bestrijk de haantjes met melk of losgeklopt ei. Zet het eventueel uit het deeg gerezen oogje weer terug op zijn plaats.

Bakken: 20 -25 minuten bij 225°C, tot de haantjes goudbruin zijn.