



Recept Broodhaantje

Op de palmpaasstok hoort een “Broodhaan”. Dit brood is het symbool voor het brood dat Jezus met zijn leerlingen deelde op het laatste Avondmaal. De haan verwijst naar Petrus, hij verloochende Jezus drie keer, de laatste keer kraaide de haan.

Broodhaantjes bakken voor de Palmpaasstok

Ingrediënten voor het deeg;

1 pak broodmix (Koopmans)
Rozijsjes (voor de ogen)

Werkwijze;

Volg de instructie op het pak van de broodmix.

Bekleed tijdens het rijzen de bakplaat van de oven met bakpapier.

Verdeel het deeg in 5 a 6 kleine bolletjes.

Rol elk deegstukje tot een rol van ca. 18 cm lang.

Leg de rolletjes in een gebogen vorm (u-vorm) op een bakplaat, waarbij het staartstuk iets korter is dan het kopstuk. Zorg dat er voldoende tussenruimte is voor het rijzen en maak de figuren vooral slank; door het rijzen worden ze vanzelf dikker.

Trek het stukje voor de snavel iets naar buiten en knip hier 2x in, een voor de snavel, een voor het leletje onder de snavel. Vervolgens trek je wat deeg voor de hanekam naar boven en geef hier 3 knipjes in, voor de staart maken we 3 knipjes, voor de vleugels geven we 2 horizontale knipjes in de buik.

Maak tenslotte met een mesje een gaatje voor het oog en stop er een rozijsje in. Laat de haantjes nog even narijzen 10 min. (druk het rozijsje nog even diep weg). Voordat ze in de oven gebakken kunnen worden, mogen ze bestreken worden met eigeel. (eierdooier gemengd met 1 lepel water).