

"Haantje op een stokje..."

Ingrediënten

- 500g bloem
- 7g droge gist
- 8g zout
- 275g lauw water
- scheutje olijfolie
- 1 eetlepel honing of 1 theelepel agavesiroop
- Rozijntjes voor de oogjes

Bakbenodigdheden

- mengkom
- vochtige doek voor het rijzen
- bakplaat
- bakpapier of bakmatje
- schaar
- beetje extra bloem voor de werkplek
- oven (220°C)



Werkwijze deeg

*"Zeg bakkertje, zeg bakkertje, wat doe je met dat meel?
Ik bak er lekkere broodjes van en koekjes o zo veel"*

*"Elsje Fiederelsje zet je klompjes bij het vuur
Moeder bakt pannenkoeken maar het meel is zo duur
Tingelingeling pannenkoek, meel met rozijnen
Tingelingeling pannenkoek, kom op bezoek"*

Meng alle ingrediënten in de mengkom maar wacht nog even met het water. Vergeet niet de bijtjes te laten komen wanneer de honing toegevoegd wordt ☺

*"Bijtjes komen vragen, mag ik wat honing dragen?
Mag ik wat honing lieve bloem? Zoem, zoem, zoem"*

Voeg het water toe en kneedt het deeg ±15 min tot een mooie samenhangende bol.

*"Opa Bakkebaard heeft een huisje en in dat huisje daar is het goed
Opa Bakkebaard is aan het werken en weet jij wel wat hij doet?
Hij kneedt zijn deeg, met zijn handen met zijn handen
Hij kneedt zijn deeg, zo kneedt hij zijn deeg"*

Leg de deegbol in een met olie ingevette mengkom. Bedek de kom met een vochtige doek of folie en laat het 1 uur op een warme, tochtvrije plek rijzen.

Stort het gerezen deeg met de bovenkant naar onder op een bebloemde werkplek. Verdeel het deeg in 12 stukjes en vorm ronde bolletjes. Leg een bolletje in je hand, leg je andere hand eroverheen en laat het karretje bij je kind komen.

*"Tingelingeling...tingelingeling!
Sim, sam, sarretje, de bakker heeft een karretje
Het dekseltje gaat open, we komen een broodje kopen"*

Werkwijze haantje vormen

Rol het bolletje uit tot een langwerpig rolletje en vorm hiervan een 'U'

Knip met de schaar de staartveren, kam en vleugel in.

Trek het deeg van de veren en de kam een beetje uit.

Vorm de snavel en druk een rozijntje als oogje diep in het deeg. Doe dit aan de voorkant en ook aan de achterkant.



Bolletje vormen



U vormen



staart inknippen



Snavel vormen



kam inknippen



vleugel inknippen, rozijnen induwen

Werkwijze rijzen en bakken

Leg de deeghaantjes op een met bakpapier of bakmat bekleedde bakplaat en laat ze 1 uur rijzen.

Ik leg de plaat bovenop mijn oven en warm deze alvast voor op 220°C.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de haantjes ±12 min tot ze goudbruin kleuren.

Laat ze even afkoelen en dan kunnen ze op het palmpasestokje geprikt worden.

*"Palmpaas, Palmpaas, en mijn broodhaan is de baas
Hij zit boven op zijn stok en hij roept van tok tok tok
Tok tok tok alweer een ei, niet voor jou en niet voor mij
Ook niet morgen lekker mis, maar als het zondag Pasen is"*

*"Haantje op een stokje, do re mi twiet twiet
Geef hem nog een brokje, do re mi twiet twiet
Geef hem nog een stukje brood, anders gaat mijn haantje dood
Maar mijn haantje gaat niet dood, want hij is gemaakt van brood"*

~~~