

Bak je eigen paashaantje

Verwarm de oven voor tot 240gr.

1. Ontdooi het deegbolletje van Bakker Out of maak zelf brooddeeg en vorm er bolletjes van (60-80 gram).
2. Rol het bolletje met de hand uit tot een lange 'wortel' (dik in het midden en naar buiten toe dunner) van ongeveer 20 cm.
3. Leg de dikke kant naar onderen.
4. Maak met de dunne rechterkant een staart door het deeg omhoog te vormen.
5. Vorm met de dunne linkerkant een gezicht door de punt omhoog te vouwen.
6. Druk in het gevormde gezichtje een krent of rozijn voor het oog.
7. Knip met de schaar 3 kleine knipjes in de staart.
8. Strijk het haantje in met ei.
9. Eventueel decoreren met sesam- of maanzaad.
10. Laat onder een schone vochtige theedoek de haantjes een half uurtje rijzen.
11. Bak je paashaantje goudbruin en gaar in de oven (6 tot 10 minuten, afhankelijk van het soort oven).

Kijk op www.bakkerout.nl/nieuws voor een kort instructiefilmpje met bakker Hans Out.