



# Thermomix Sandwiches

## Ingrediënten

- 500 gr bloem (tarwebloem of witbrood bloem)
- 50 gr suiker
- 25 gr boter
- 15 gr droge gist (of 30 gr verse gist)
- 5 gr zout
- 275 gr melk
- 2 eieren (1 voor in deeg + 1 ei voor het ei mengsel)



## Instructies

- Doe de melk, boter, gist en suiker in de mengbeker 3 minuut/ 37 graden/ snelheid 1
- Doe de bloem, zout, 1 ei erbij in de mengbeker 4 minuten/deegfunctie
- Maak een grote bal en laat deze onder een handdoek 30à40 minuten rijzen
- Na 30-40 minuten kloppen we het lucht uit de deeg. We plooiën het deeg toe. Verdelen daarna in porties van +-60 gr. Dit zijn ongeveer 15 à 16stuks
- Bol ze op met de handpalm en rol ze uit met de vingers tot je een sandwichvorm krijgt.
- Laat ze opnieuw 1 uur rijzen onder een handdoek
- Verwarm de oven voor op 200°C
- Klop 1 ei los en smeer op elke sandwich.
- Doe de sandwich in de oven en bak 8 à 10 minuten af. Heb je een oven waarbij de warmte enkel van achter komt draai dan in het midden van de tijd je bakplaat. Zodat alle sandwiches even veel gekleurd zijn
-