

RECEPT VAN: Chocoladepeperbroodje		Hoeveelheid: ongeveer 8 stuks
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
300 gram bloem 20 gram gist 3 gram zout 3 gram suiker 40 gram kleine blokjes roomboter 1 ei 1 dl chocolademelk 0,25 dl water 1 gram ragfijn gesneden rozemarijnblaadjes 1 Spaanse peper(zonder zaad en wit) zeer fijngenhakt Bakje stuifbloem 25 gram chocoladegruis	<ul style="list-style-type: none"> • Afvalbakje • Thermometer • Keukenkrabber • Maatbeker • Keukenpapier • Koffiekopje • Oven • Bakplaat • Bekken • Vetvrij papier • Huishoudtrekfolie • Struif(losgeklopt ei) • Kwastje 	
BEREIDINGSWIJZE	DITJES EN DE DATJES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Het zout en de suiker bij de bloem doen. 2. Dan van de bloem een kring maken. De doorsnede van de opening ongeveer 15 cm. 3. Op de buitenzijde van de bloemkring de blokjes boter en de Spaanse peper verdelen. 4. Maak een papje van het ei, chocolademelk & water, rozemarijn en de gist. 5. Doe dit papje in de opening van de kring. 6. Dan de bloem van binnenuit aan het vocht toevoegen(steeds een beetje bloem toevoegen en zo de cirkel rondgaan). 7. Vervolgens tot een geheel kneden. 8. Resten eventueel met krabbertje toevoegen aan het geheel. 9. Kneden tot het deeg een temperatuur van 25 °C bereikt heeft. Een dubbelcheck of het ideale kneedpunt bereikt is kun je door de volgende truuk uit te voeren: trek een klein stukje deeg tot een dunne vlies uit. Het deeg heeft het ideale kneedpunt bereikt als je een dun deegvliesje over een koffiekopje kan trekken. 10. Van de klomp deeg een grote bol maken. 11. Een bekken met bloem bestuiven. Dan het deeg erin. Afdekken met huishoudtrekfolie. 12. Laat het 25 minuten rijzen op een warme plek (27 °C) 13. Dan het deeg 30 seconden flink doorkneden met het chocoladegruis, bol van maken, afdekken met huishoudtrekfolie en 10 minuten rijzen op een warme plek (27 °C). 14. Dan stukjes deeg snijden van 60 gram en daar mooie bolletjes van maken. 15. Wanneer een bolletje klaar is, dan direct op een beklede bakplaat met vetvrij papier zetten, met een onderlinge ruimte van 6 cm. 16. Eventueel met losgeklopt ei bestrijken. 17. Vervolgens 60 minuten rijzen op een warme plek(27 °C). 18. Dan afbakken in een voorverwarmde oven van 250 °C (ongeveer 8 minuten). 19. Afkoelen en in plastic verpakken. 	<ul style="list-style-type: none"> • De temperatuur van het vocht(dit geval chcolademelk en water) is erg belangrijk. En kan per dag verschillen. Om te weten welke temperatuur het vocht moet zijn de volgende berekening: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Temperatuur de bloem en het te gebruiken vocht. <input type="checkbox"/> Tel beide waardes op en deel ze door twee. <input type="checkbox"/> De bedoeling is dan dat er een uitkomst komt van 17 °C. <input type="checkbox"/> Is dit niet het geval dan moet het vocht kouder of warmer gemaakt worden net zolang dat de uitkomst wel 17 °C (wanneer bloem 19 °C is, dan neem je vocht van 2 °C kouder dan 17 °C= 15 °C). • Vindt U brood maken teveel werken, dan scheidt het in tijd, wanneer U met kant –en klaar broodmix werkt. Vervang het water dan door chocolademelk. Zo kunt U toch een eigen smaak toevoegen, al geeft het maken van totaal vers brood een waanzinnige kick. • Het deeg mag tijdens het opbollen niet plakken aan uw handen. Is dit het wel geval dan uw handen in de bloem dopen, licht afkloppen, en dan rollen. • Wil het opbollen niet lukken omdat het deeg iets te droog is, dan de handen met water vochtig maken. • Top deeg voelt tijdens het opbollen aan als een vrouwenborst, wel zonder siliconen. <p>Opbollen: Het afgewogen stuk deeg op de werkbank leggen en dan met één hand een duwende, ronddraaiende beweging maken.</p> <p><i>Opm:</i> evt. meer chocosmaak: door bloem te vervangen door gezeefd cacao</p>	