



Engelse broodjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

360 gram zelfrijzende bloem (+ extra)
80 gram boter (ijskoud, in blokjes)
150 ml volle melk

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Zeef de bloem in een grote mengkom. Voeg de blokjes boter toe en meng ze met je vingers tot de structuur van broodkruim.
- 3.** Maak een kuiltje in het midden en voeg de melk toe. Kneed tot een zacht deeg.
- 4.** Bestrooi een bakplaat met bloem. Rol het deeg uit tot een dikte van 2 cm en snij in 12 stukken. Leg ze naast elkaar op de bakplaat en zet 20 à 25 minuten in de oven. Laat even afkoelen en scheur in stukken.