

MARITOZZI

ZOETE BROODJES

Maritozzi zijn zoete broodjes uit Lazio, meer bepaald uit Rome, waar ze worden gevuld met slagroom en als ontbijt worden gegeten.

8 BROODJES - HUISHOUDOVEN 170 °C:

5 MINUTEN + 160 °C: 15 MINUTEN

Ingrediënten deeg

200 g volle melk
100 g actieve desemstarter of 5 g droge gist of 15 g verse gist
400 g mediumsterke bloem, 270w, proteïnegehalte 12%
50 g suiker
25 g honing
fijne rasp van 1 biosinaasappel en 1 biocitroen
5 g zout
50 g extra vergine olijfolie
5 g vanillearoma
3 eidooiers (2 voor het deeg en 1 om af te werken)

Ingrediënten vulling

500 g volle room 40%
50 g poedersuiker
vanille-extract

Bereiding deeg

Voeg de desemstarter of gist toe aan 180 gram melk en laat 10 minuten staan. Houd 20 gram melk apart indien

nodig. Als je een zwakke bloem hebt gebruikt, zul je hoogstwaarschijnlijk enkel 180 gram melk hoeven te gebruiken. Zwakkere bloem absorbeert minder vocht dan sterke bloem.

Doe de bloem in een kom en voeg geleidelijk het melkmengsel en de gist toe. Laat de bloem langzaam de melk opnemen. Voeg de suiker, honing, sinaasappel- en citroenrasp, vanille en eidooiers toe. Kneed tot een egaal deeg. Voeg ten slotte het zout en de olijfolie toe en meng alles samen.

Haal je deeg uit de kom en kneed het enkele minuten op een met bloem bestoven werkvlak. Plaats het deeg in een schone kom, dek af met een keukenhanddoek en laat het rijzen tot dubbele grootte. Neem stukjes deeg van ongeveer 80 gram en vorm ovale balletjes. Leg ze op een bakplaat met voldoende ruimte ertussen. Dek ze af en laat ze 24 uur rijzen in de koelkast. Neem de deegballetjes uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen gedurende ongeveer een viertal uur.

Verwarm de oven tot 170 °C. Borstel eigeel met enkele druppels water over de deegballen. Bak de deegballetjes 5 minuten, draai dan de temperatuur van de oven tot 160 °C en bak ze verder gedurende 15 minuten of tot ze goudbruin zijn van kleur. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

Klop de volle room op met de poedersuiker en wat vanille-extract. Snijd de maritozzi in de lengte open en spuit of lepel de slagroom erin. Als je extra smaak wil toevoegen, lepel dan wat jam in je broodje voordat je de slagroom toevoegt.

