

10 april 2020 - Kaneelrolletjes

In deze bevestiging informatie over:

Zoom

Betaling

Ingredienten en recept

Koksmuts knutselen



Jouw link naar deze zoom meeting: <https://zoom.us/j/458606155>

Gebruik je zoom voor het eerst? Zie hier een korte uitleg.

Zoom is een soort skype / videobellen / webinar.

Het is interactief dus je ziet mij, ik zie jou en er is ruimte om vragen te stellen.

Log alvast in op bovenstaande link om alles te testen.

Als je zoom nog niet eerder hebt gebruikt, wordt je gevraagd het te downloaden.

Je logt in met je naam en emailadres.

De naam die je invult zie je ook in het scherm.

Als je meedoet met de kinder-kookles, is het handig om hier de naam van je kind in te vullen want dan kan ik zijn/haar naam lezen op het scherm. (Of je maakt een apart kinder account aan.)

Bovenstaande link werkt pas als ik, de host, deze heb geopend. Dit zal ik 5 minuten van te voren doen. Tot die tijd gebeurt er dus niets maar weet je wel dat je alles geïnstalleerd hebt.

Zet je scherm in de keuken.

Zet al je ingrediënten en materialen klaar.

Log 5-10 minuten van te voren in met bovenstaande link.

Zet je microfoon uit.

Camera kan aan of uit. Aan is leuker, dan zie ik jullie ook.

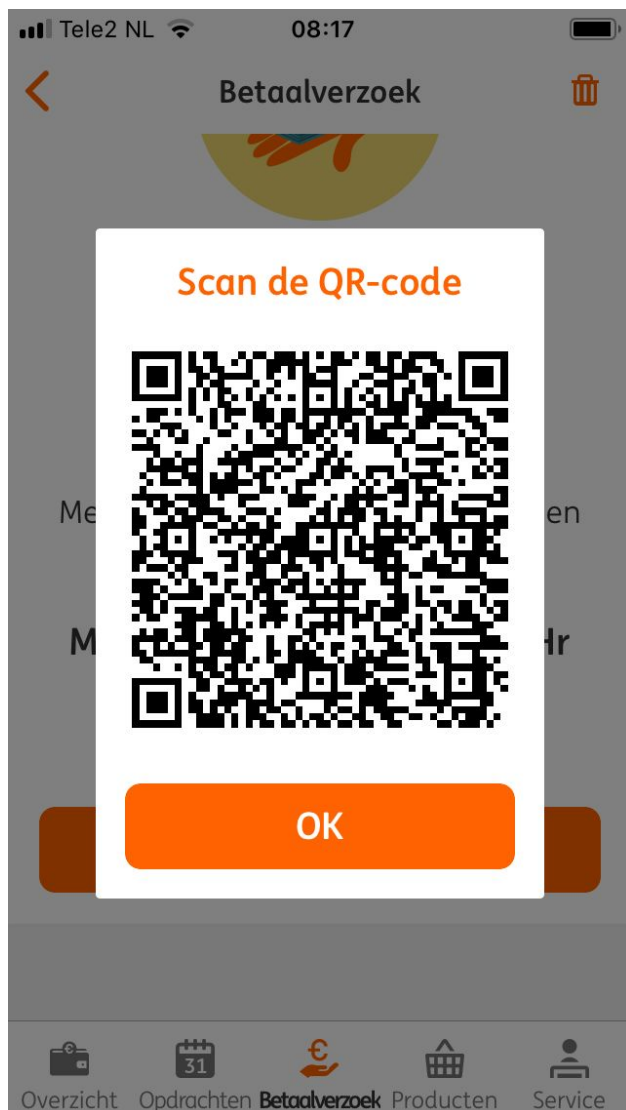
Vragen stellen kan via de chat.

Betaling: Bepaal zelf hoeveel je wil geven. Richtlijn tussen de € 5 - € 10 maar minder (of meer) mag ook. Hieronder een link of QR-code waarmee je zelf een bedrag naar keuze kunt overmaken.

Ik wil het graag voor zoveel mogelijk mensen bereikbaar maken dus kies zelf voor een bedrag dat jou past in deze periode. Misschien kun je daarin meenemen dat dit voor ons een manier is om inkomsten te genereren aangezien ons bedrijf stil ligt de komende tijd.

Graag zien we je na deze crisis weer live terug op onze kook- en vergaderlocatie op de boerderij.

<https://www.ing.nl/particulier/betaalverzoek/index.html?trxid=ggUWborS7ZpluaF3H7Nz06vJgpmLvXWw>



Kaneelrolletjes

Zoete broodjes bakken - lekker voor het Paasontbijt. Met een lekkere crunch door de pecan-noten.

Ingrediënten:

4 personen

- 7 gram droge gist
- 60 ml warm water
- 125 gram suiker
- 120 ml suiker
- 115 gram boter
- Snuf zout
- 1 ei
- 400 gram bloem
- 125 gram (lichtbruine) basterdsuiker
- 115 gram boter
- 1 eetl kaneel
- 100 gram pecannoten

Benodigheden:

- Kommetje voor gist
- Kom voor deeg
- 2 stevige handen of een keukenmachine met deeghaak
- Plastic folie of theedoek om af te dekken
- Snijplank en mes voor noten of keukenmachine
- Kom voor notenmengsel
- Bakvorm / ovenschaal

Bereidingswijze:

1. Los het gist en een snufje suiker op in 60 ml warm water en wacht tot er belletjes komen. Verwarm de melk en boter in een pannetje op een laag vuur tot de boter gesmolten is.
2. Voeg je het gistmengsel, de rest van de suiker, zout, ei, botermengsel, en de helft van het bloem samen in een kom.
3. Mix tot een egaal mengsel.
4. Voeg dan de rest van het bloem toe, mix tot een mooi deeg begint te vormen.
5. Kneed het deeg ongeveer 5 minuten. Mocht het deeg nu nog heel plakkerig zijn, kun je een beetje extra bloem toevoegen.
6. Leg het deeg dan in een met olie ingevette kom en zet 1 uur op een warme plaats tot het mooi gerezen is.
7. Hak de pecannoten fijn.
8. Smelt boter en voeg hieraan de suiker, pecannoten en kaneel toe. Meng door elkaar. Het is misschien nog iets dun, maar je zult zien dat het straks een beetje zal indikken.
9. Rol het deeg uit tot een rechthoekige lap van ongeveer 1 centimeter dik. Verdeel de vulling gelijkmatig over de lap deeg. Rol de lap deeg op over de lange zijde.
10. Snij de rol deeg in 9 gelijke stukken. Verwijder eventueel een klein stukje van de zijkanten van de rol voor rechte plakken.

11. Bak 25-30 minuten op 180 C.

Idee voor thuis

Knutsel je eigen koksmuts. Kook als een echte chef-kok en knutsel een koksmuts van wit papier en crêpe papier.

Zet groot je naam voorop zodat Martijn kan zien hoe je heet.

Voor het recept van een zelfgemaakte koksmuts zie:

<https://www.martijnpostma.nl/koksmuts-knutselen/>