Brood & bakken / Verenigde Staten

Parker House-rol

Een Amerikaans verrijkt dinerbroodje – boterachtig, kussenachtig en licht zoet – dat uit elkaar scheurt langs een met boter gedoopte vouw, waardoor een stoomwolk en de zoete geur van gebroeide melk vrijkomt.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 480 g Universele bloem
- ☐ 7 g Instantgist
- ☐ 8 g Fijn zeezout
- ☐ 55 g ei (1 groot)
- ☐ 240 g Volle melk, gebroeid en afgekoeld tot 40 C
- ☐ 30 g suiker
- ☐ 60 g Ongezouten boter, gesmolten (in deeg)
- ☐ 60 g ongezouten boter, gesmolten (voor dippen en topping)

Zo maak je het.

01 Klop de gist door de warme melk en laat 5 minuten rusten. Meng bloem, suiker en zout. Voeg het melkmengsel, de gesmolten boter en het ei toe. Meng tot een ruig deeg en kneed het vervolgens in 8 minuten tot het glad en zacht is. Verrijkt deeg is zachter en iets plakkeriger dan mager brood – vermijd het toevoegen van te veel bloem.

02 Verdeel het gerezen deeg in 16 gelijke stukken (elk ongeveer 55 g). Rol elk stuk uit tot een gladde ovaal. Doop één kant in gesmolten boter en vouw het ovaal dubbel zodat de beboterde kant naar binnen zit, als een boek. Druk zachtjes om te verzegelen. Schik ze in een beboterde 9x13 pan - de rollen zullen tegen elkaar duwen terwijl ze rijzen en creëren de kenmerkende uit elkaar te trekken kwaliteit.

03 Bestrijk de broodjes rijkelijk met gesmolten boter. Bak op 190 C (375 F) gedurende 18-22 minuten tot de bovenkant goudbruin is en de binnenkant van de pan een temperatuur van 88 C (190 F) bereikt. Bestrijk ze onmiddellijk met meer gesmolten boter als ze uit de oven komen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / parker-house-roll