Brood & bakken / Verenigde Staten

Parker House-rollen

Boterachtige, met melk verrijkte broodjes, gevouwen en geperst voordat ze definitief rijzen, waardoor een zachte naad ontstaat die openscheurt en luchtige, kussenzachte lagen onthult in een glanzende, met boter geborstelde schaal.

Tijd 210 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Bloem voor alle doeleinden
- ☐ 12 delen eieren
- ☐ 6 delen suiker
- ☐ 2 delen Fijn zeezout
- ☐ 0,5 delen Schilferig zeezout (voor afwerking)
- ☐ 55 delen Volle melk, opgewarmd (40 C)
- ☐ 15 delen Ongezouten boter, zacht
- ☐ 1,5 delen Instantgist
- ☐ 8 delen ongezouten boter, gesmolten (om te bestrijken)

Zo maak je het.

01 Combineer warme melk, suiker en gist in een grote kom en laat 5 minuten staan tot het schuim schuimt (als je instantgist gebruikt, voeg dan direct toe aan de bloem). Voeg eieren, zachte boter, bloem en zout toe. Meng tot er een ruw deeg ontstaat en kneed het vervolgens 8-10 minuten met de hand of 6-8 minuten met een deeghaak. Het deeg moet zacht, glad en licht plakkerig zijn – verrijkt met boter en ei, maar niet nat.

02 Dek het deeg goed af en laat het bij kamertemperatuur rijzen tot het verdubbeld is, ongeveer 1 à 1,5 uur. Draai het gerezen deeg voorzichtig uit op een licht met bloem bestoven oppervlak. Rol uit tot ongeveer 1 cm dikte. Steek met een ronde uitsteker (6-7 cm) rondjes uit. Bestrijk elk rondje met gesmolten boter en vouw het vervolgens dubbel, zodat de boter aan de binnenkant zit en de bovenrand ongeveer 5 mm iets over de bodem uitsteekt.

03 Leg de gevouwen broodjes strak in een beboterde ovenschaal of op een bakplaat, met de vouw in dezelfde richting en de rollen elkaar net raken. Dek ze losjes af en laat ze rijzen totdat ze merkbaar opgeblazen zijn en tegen de buren beginnen te drukken, ongeveer 45-60 minuten. Ze moeten er vol en kussenachtig uitzien voordat ze de oven in gaan.

04 Bestrijk de gerezen broodjes voorzichtig met gesmolten boter. Bak op 190 C (375 F) gedurende 18-22 minuten tot de bovenkant diep goudbruin is en de broodjes hol klinken als je erop klopt. Bestrijk ze meteen opnieuw met gesmolten boter zodra ze uit de oven komen. Strooi het schilferige zout erover. Serveer warm.

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-rolls