



 + 1 uur

 + 1.5 uur

 15 personen



Soms heb je in het weekend tijd over en is het vanaf maandag weer hollen geblazen. Zo'n weekend had ik, dus bakte ik deze Mexicaanse broodjes zondagmorgen al op mijn gemak en warmde ik ze maandagavond in de Airfryer in een paar minuutjes weer op. Kop pompoensoep erbij voor de vitaminen en klaar waren we.

Deze broodjes zijn heerlijk zacht, maar bovenop zit een fijn knapperig laagje van kaas en gemalen tortillachips. De vulling bestaat uit een Mexicaans gekruid mengsel van kipgehakt met groenten, mais en kidneybonen. Een soort luxe variant op een burrito dus, maar veel makkelijker te eten als je een keer een tv-diner wilt of in de laatste zon buiten luncht. Niet zo dol op Mexicaans eten? Deze broodjes kan je heel simpel aanpassen door het kipgehakt anders te kruiden. Vind je 15 broodjes wat veel? Ze laten zich ook prima invriezen.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram Amerikaanse patentbloem;
- 10 gram gist;
- 15 gram kristalsuiker;
- 5 gram zout;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Kwastje.

Overige benodigdheden:

- 70 milliliter olijfolie;
- 300 milliliter lauwarm water;
- 350 gram kipgehakt;





- 1 rode puntpaprika;
- 1 ui;
- 120 gram mais;
- Mini-blikje kidneybonen;
- 28 gram taco-mix, wij gebruikten eigen merk van Jumbo;
- 1 eigeel;
- 30 gram tortillachips;
- 30 gram geraspte kaas;
- 1 rijpe avocado;
- 1 teentje knoflook;
- Yoghurt of kwark;
- Zout en peper.

Recept

1. Kneed in circa 10 minuten de bloem, gist, suiker, zout, olie en water tot een glad deeg.
2. Dek het deeg af en laat het 1 uur rijzen.
Tip! Begin ondertussen alvast met het maken van de vulling.
3. Snijd de paprika en ui in kleine blokjes.
4. Meng de taco-mix, gehakt, paprika en ui door elkaar heen.
5. Laat de mais en kidneybonen uitlekken en meng dit ook door het gehakt heen.
6. Verdeel het deeg in 15 even zware stukjes.
Tip! Bij ons woog elk stukje deeg circa 60 gram.
7. Verdeel de vulling ook in 15 delen.
Tip! Wij hadden porties vulling van 50 gram.

Het vormen van de broodjes:

1. Vet het werkblad in met een beetje olie.
2. Vorm elk stukje deeg tot een ovaaltje ter grootte van jouw hand.
3. Leg aan de onderkant van het deeg een portie vulling.
4. Rol het deeg in 1 slag op.
5. Stop de zijkenen van het deeg naar binnen over de vulling heen en rol het door.
Tip! Je ziet nu geen vulling meer.
6. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
7. Leg het broodje met de naad naar beneden op de bakplaat.
8. Herhaal stap 3 t/m 7, totdat je 15 broodjes hebt.
9. Strijk het broodje in met een beetje eigeel.





Het afwerken van de broodjes:

1. Maal de tortillachips met de kaas fijn, totdat het mengsel kleine stukjes heeft.
2. Strooi dit over de broodjes heen.
3. Leg een theedoek over de broodjes en laat ze 30 minuten rijzen.
4. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius.
5. Bak de Mexicaanse broodjes in 25 minuten goudbruin en gaar.
Tip! Snijd één broodje doormidden en kijk of de kip goed gaar is. Zet ze anders nog even in de oven.
6. Laat de broodjes een klein beetje afkoelen.

Het maken van de dipsaus:

1. Pureer de avocado met een teentje knoflook.
2. Meng de kwark/yoghurt erdoorheen, totdat je een dikke dipsaus hebt.
3. Breng de dip op smaak met peper en zout.

Handige informatie

Deel jouw Mexicaanse broodjes met ons!

Heb jij ook met ons recept lekkere Mexicaanse broodjes gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Amerikaanse Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH138)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Patisse Kwast Siliconen 3,5cm (27cm) (Art.nr.: 10312)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

