



Korenmolen “De Oude Molen”



Bolletjes uit de oven

Ingrediënten:

- 500 gram bloem of mix met tarwemeel
- 10 gram droge gist
- 10 gram zout
- 20 gram margarine
- 10 gram suiker
- 3 dl melk of water
- eventueel 1 ei, om de bolletjes te bestrijken (geeft een mooi bruine kleur)

Maak een deeg van bovenstaande ingrediënten, behalve het ei. Deeg maken kan met de hand of met behulp van de broodbakmachine.

Bij gebruik van deze laatste het programma 1, normaal of deeg gebruiken.

Meteen na het eerste kneden het deeg uit de machine halen en de broodbakmachine uitzetten.

Het deeg 10 min laten rusten zodat de gluten zich iets ontspannen en het beter verwerkbaar is.

Daarna het deeg in stukken van ongeveer 85-90 gram verdelen.

Van de deegstukken bolletjes maken. Maak van je hand een kommetje en draai daarmee het stukje deeg op het werkblad tot een bolletje.

Deze 10 min laten liggen.

Daarna platslaan en er opnieuw bolletjes van maken. De bolletjes op de bakplaat leggen en eventueel bestrijken met ei.

Ongeveer 60 minuten laten rijzen.

Om de bolletjes te decoreren deze in maanzaad, zadenmix, zonnebloempitten of sesamzaad drukken en dan op de bakplaat leggen.

De oven voorverwarmen op 240° C.

De bolletjes in circa 10 minuten afbakken.