



Korenmolen “De Oude Molen”



Zeeuwse Bolussen (zes stuks)

Benodigdheden Deeg:

- 250 gram Tarwebloem.
- 12 gram Melkpoeder.
- 4 gram droge korrelgist.
- 3 gram zout.
- 5 gram Witte basterdsuiker.
- 30 gram margarine / olie.
- 135 ml water.

Benodigdheden Rolsuiker:

- 210 gram Bruine basterdsuiker.
- 14 gram Citroenrasp.
- 4 gram Kaneel.
- 3 gram Boter.

Bereidingswijze:

Meng de gist, de suiker, het melkpoeder, de olie / margarine en het zout door het tarwemeel in een grote pan of kom, maak het aanrecht schoon en bestuif het alvast met een klein beetje bloem. Meng het water door het meel en kneed het in de kom tot een bal, kneed het op het aanrecht verder tot het deeg goed soepel is, het mag niet meer plakken (meng er dan nog wat meel door).

Doe het deeg weer in de kom, doe er een vochtige theedoek over en laat het op een warme vochtige plek 15 minuten rijzen.

Meng ondertussen de Bruine basterdsuiker, de citroenrasp, kaneel en de boter door elkaar en strooi dit op het aanrecht. Verdeel het deeg in zes stukken van ongeveer 74 gram en rol het in de rolsuiker uit tot ongeveer 40 cm. Laat het in en onder de rolsuiker nog 15 minuten rijzen.

Rol het deeg op en leg het op bakpapier en laat het nog eens 40 minuten rijzen.

Zet het deeg in een voorverwarmde oven van 250 graden en bak ze af in 7 minuten.

Op het rooster aflat en koelen en eet smakelijk.