



Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart.(gem.Moerdijk)



Bolletjes uit de oven (10 stuks)

Ingrediënten:

- 500 gram bloem of mix met tarwemeel
- 15 gram droge gist
- 8 gram zout
- 20 gram boter
- 295 lauwwarme melk
- 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 15 min laten rusten zodat de gluten zich iets ontspannen en het beter verwerkbaar is.

Daarna het deeg in 10 gelijke delen verdelen en er bolletjes van maken.

De bolletjes op de bakplaat leggen en ongeveer 60 minuten laten rijzen.

Eventueel bolletjes met losgeklopt ei bestrijken

De bolletjes in circa 10 minuten afbakken, In een voorverwarmde oven van 230° C.