



# Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart.(gem.Moerdijk)



## Zeeuwse Bolussen

( 10 stuks )

### Benodigdheden Deeg:

- 470 gram Tarwebloem.
- 7 gram droge korrelgist.
- 9 gram zout.
- 15 gram Witte basterdsuiker.
- 25 gram boter in kleine stukjes.
- 265 ml lauwwarme melk.
- 1 ei

### Benodigdheden Rolsuiker:

- 500 gram Bruine basterdsuiker.
- 4 gram Kaneel.

### Bereidingswijze:

Meng de bloem, suiker, zout, gist, het ei en 245 ml van de melk in de kom van de mixer.

Deeg goed soepel kneden op middelhoge stand voor ongeveer 6 min. (of kneed met de hand)

Voeg de boter toe en kneed nog ongeveer 2 min. Tot alle boter is opgenomen.

Voeg, terwijl de mixer draait, in stapjes de overige melk toe (telkens als de melk volledig is opgenomen) Doe dit in maximaal 2 minuten.

Bestrooi het aanrechtblad met bloem en neem het deeg uit de kom en vorm een bol, laat dit afgedekt met een warme vochtige theedoek 20 min. rijzen.

Verdeel het deeg in 10 gelijke stukken en maak er bolletjes van, laat dit weer afgedekt onder een theedoek 5 min rusten.

Meng ondertussen de Bruine basterdsuiker en de kaneel door elkaar en strooi dit op een vochtige theedoek (of geel doekje) op het aanrecht.

Rol de bolletjes goed door de rolsuiker uit tot worstjes.

Laat het in en onder de rolsuiker nog 20 minuten rijzen.( het is de bedoeling dat ze gaan zweten)

Rol de worstjes in de suiker uit tot een lengte van ongeveer 40 cm en rol ze op, vouw het uiteinde

onder de bolus en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, laat ze nog eens 60 minuten afgedekt rijzen.

Zet het deeg in een voorverwarmde oven van 250 graden en bak ze af in 7-10 minuten.

Haal de bakplaat uit de oven en keer deze direct om op een andere met bakpapier beklede bakplaat en laat ze zo tussen de twee bakplaten in afkoelen.