



ZACHTE WITTE BOLLEN

Versgebakken broodjes zijn het allerlekkerste. Zo ook deze simpele, maar smaakvolle zachte witte bolletjes. Met dit recept bak je 12-15

zachte witte bolletjes Bron: Rutger Bakt e.a.



Vorbereiding: 2 uur. Bereiding: ca 10 minuten.

Ingrediëntenlijst

- 500 gr Lelie's Tarwebloem
- 270-300 ml melk of water, lauwwarm
- 25 gr witte basterdsuiker
- 10 gr zout
- 10 gr droge gist
- 25 gr boter + 25 gr margarine (of 50 gr boter) op kamertemperatuur
- 1 ei

Bereiding

- Los de verse gist op in een klein beetje van de lauwe melk (of water).
- Meng alle ingrediënten in de kom en kneed tot een mooi soepel deeg. Voeg de boter in etappes toe.
- Dit kan met de hand (ca 20 min) of met de mixer. Gebruik met de handmixer de deeghaak en de platte deeghaak in de keukenmachine (15 min).
- Deeg is pas echt goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.
- Verdeel het deeg in stukjes van ca 70 gram (het makkelijkst met behulp van een deegsteker en weegschaal) en maak van elke stuk een bol. Zorg er in elk geval voor dat je het deeg niet af gaat scheuren, daarmee beschadig je de glutenstructuur van het deeg.
- Laat de 12 bolletjes 10 minuten rusten (bulkrijst).
- Leg ze op gelijke afstand op een bakplaat met bakpapier met de naad naar beneden.
- Dek de bakplaat af met huishoudfolie.
- Vul een braadslee met kokend water en zet deze onder de bakplaat. Laat het deeg op de bakplaat boven de warme braadslee één uur rijzen. En haal de bakplaat uit de oven.
- Verwarm de oven voor op 250 °C
- Bestrijk de bolletjes met wat losgeklopt ei
- Zet een braadslee met kokend water onderin de oven, schuif de bakplaat met de broodjes in de oven en verlaag de oventemperatuur naar 240 °C.
- Bak de broodjes in ca 9-10 minuten af totdat ze gaar en goudbruin zijn.
- Bestrijk de bolletjes na het bakken met de geklaarde boter en laat ze afkoelen op een rooster.

Alternatief (puntjes)

- Wil je puntjes? Druk de bolletjes dan een klein beetje plat en rol ze stevig op tot puntjes na de 10 minuten rust