



ZEEUWSE BOLUSSEN

Een recept voor een Zeeuwse lekkernij: bolussen!

Te koop bij elke Zeeuwse bakker. Het is een opgerolde stengel witbrooddeeg. Heerlijk door de

bruine suiker gehaald. Bolussen zijn lekker zoet en plakkerig. De lekkerste bolussen maak je natuurlijk zelf met dit recept. Bron: Rutger Bakt.



Vorbereiden: 160 minuten Bereiding: 8 minuten.

Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 500 gram Lelie's Tarwebloem
- 50 gram fijne kristalsuiker
- 50-75 gram margarine of boter
- 250-300 ml melk op kamertemperatuur
- 10 gram zout
- 7 gram droge gist
- 1 theelepel kaneel
- 1 ei

Ingrediëntenlijst (voor mengsel)

- 500 gram donkerbruine basterdsuiker
- 1 eetlepel kaneel
- 1 citroen, rasp of citroensap

Bereiding

- Meng in de mengkom van een keukenmachine de tarwebloem, kristalsuiker, melk, zout, gist, kaneel en ei door elkaar en kneed gedurende 15-20 minuten. Voeg tegen het einde van de kneedtijd de boter toe en kneed deze door het deeg.
- Maak een bol, doe deze in de kom, dek af met huishoudfolie en laat op een warme, tochtvrije plaats gedurende 1 uur rijzen.
- Meng intussen de basterdsuiker met de citroenrasp en het kaneelpoeder. Maak een theedoek licht vochtig, leg deze op het werkblad en verdeel het suiker-kaneelmengsel daarover.
- Verdeel het deeg in 10 bolletjes. Rol deze door het suiker-kaneelmengsel en laat 10 min. rusten.
- Rol de bolletjes opnieuw door het suiker-kaneelmengsel uit tot strengen van ca. 20 cm lang.
- Rol vervolgens de strengen een tweede keer door het suiker-kaneelmengsel en nu tot een lengte van 30-35 cm. De suiker moet plakkerig worden. Zorg ervoor dat de strengen goed bedekt raken met het basterdsuikermengsel.
- Rol de streng op tot een bolus en vouw het einde van de streng onder de bolus en leg deze op een bakplaat voorzien van bakpapier.
- Dek de bakplaat af met huishoudfolie en plaats deze gedurende 30-60 minuten boven de gootsteen gevuld met een laag warm water om te rijzen. Deze vochtige omgeving is essentieel voor het rijzproces.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Haal de folie van de bakplaat en plaats de natte bakplaat halverwege in de oven (onderkant dus niet afdrogen), plaats een schaal met kokend water onderin de oven en bak de bolussen in 8 min af.
- Let goed op dat de suiker die los ligt niet gaat karamelliseren: als dat gebeurt zijn de bolussen waarschijnlijk al gaar.
- Haal de bakplaat direct uit de oven en keer de plaat om op een nieuw vel bakpapier en verwijder de bovenlaag van bakpapier. Deze zit onder de gesmolten suiker en kan evt. over de bolussen gesmeerd worden, waardoor de bolussen nog smakelijker worden.
- Laat de bolussen afkoelen en bewaar luchtdicht buiten de koelkast.

Tot Slot

- Warm zijn de bolussen op zijn lekkerst.
- Als de bolussen wat langer liggen zijn ze lekker met wat (room)boter op de beetzijde.