

Molen De Arend, Terheijden, [www.molendearend.nl](http://www.molendearend.nl)

# BOLLETJES, in de oven

Ingrediënten:

- 500 gram bloem puur en/ of meel puur
- 15 gram droge of 30 gram verse gist
- 10 gram zout
- 40 gram margarine
- 10 gram suiker
- 3 dl melk of water
- eventueel 1 ei, om de bolletjes te bestrijken
- 20 gram kleinbroodpoeder

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 10 min laten rusten zodat de gluten zich iets ontspannen en het beter verwerkbaar is.

Daarna het deeg in stukken van ongeveer 55 gram verdelen.

Van de deegstukken bolletjes maken. Maak van je hand een kommetje en draai daarmee het stukje deeg op het werkblad tot een bolletje. Deze 10 min laten liggen. Daarna platslaan en er opnieuw bolletjes van maken. De bolletjes op de bakplaat leggen en eventueel bestrijken met ei.

Ongeveer 60 minuten laten rijzen.

Om de bolletjes te decoreren deze in maanzaad, zadenmis, zonnebloempitten of sesamzaad drukken en dan op de bakplaat leggen.

De oven voorverwarmen op 240° C.

De bolletjes circa 8 minuten bakken.

**BOLLETJES VAN EEN MIX**, waar al zout aan is toegevoegd

- 500 gram van een meelmix
- 15 gram droge of 30 gram verse gist
- 3 dl melk of water
- 20 gram kleinbroodpoeder (kan eventueel ook zonder)

Maak de bolletjes volgen bovenstaand recept