

# Maïsbolletjes

Afgelopen week vond ik het nodig weer eens mijn voorraad bakspullen te controleren. Hoe dat er uit zag heb je misschien wel op Twitter of op de [Baksels.net-pagina op Facebook](#) kunnen zien. De tafel lag vol met diverse soorten meel, bloem, rijsmiddelen, diverse soorten suiker en vele andere ingrediënten die bij het bakken te gebruiken zijn. Ik heb alles weer netjes gesorteerd en weer bij elkaar in de afgesloten bakken gedaan, he dat ruimt op! Heerlijk! Een aantal soorten meel waren bijna over de datum en daar moest écht iets mee gebeuren, vandaar dat ik nu druk bezig ben met bakken! Gisteren maakte ik maïsbolletjes. Een recept hiervoor vinden bleek bijna niet te doen, dus besloot ik zelf een recept te maken. Het is met een eigen recept natuurlijk spannend of het daarmee gaat lukken. Erg blij was ik dan ook toen de bolletjes prima bleken te rijzen en ook prachtig uit de oven kwamen. Gretig namen we een hap en...mmm dat smaakte goed! Tot de nasmaak kwam, die nogal bitter was. Wat een tegenvaller! Snel op zoek naar de oorzaak hiervan. Dankzij de hulp van Marion uit de Foodbloggersgroep bleek dat maïsmeeel heel snel ranzig kan worden als deze niet luchtdicht en buiten de koelkast bewaart wordt. Tja, ik had hem wel koel bewaard, maar niet in de koelkast. De bittere nasmaak was dan ook volledig toe te wijzen aan het maïsmeeel dat zeer waarschijnlijk niet meer goed was. Wat een opluchting, het bleek dus niet aan mijn recept te liggen en daarom kan ik dit recept hier gelukkig toch delen. Het recept is goed voor 12 maïsbolletjes. Er wordt glutenpoeder aan het deeg toegevoegd omdat maïsmeeel geen gluten bevat en juist deze het deeg in staat stellen om de gassen die bij het rijzen vrijkomen vast te houden zodat je een luchtig brood krijgt.



## **Ingrediënten:**

- 325 gram tarwebloem
- 175 gram maïsmeeel

- 15 gram glutenpoeder
- 15 gram maïsgries
- 7 gram (bakkers)zout
- 50 gram broodverbetermiddel voor kleinbrood / kleinbroodpoeder
- 12 gram instant gist
- 12 gram olijfolie
- 8 gram citroensap
- 1 ei (50 gram)
- 240 gram water
- beetje maïsgries om te bestrooien

### **Werkwijze:**

- Voeg tarwebloem, maïsmeel, glutenpoeder, maïsgries, zout en broodverbeteraar in een kom en roer goed door met een garde.
- Voeg de gist toe en roer weer goed met de garde.
- Doe citroensap, ei en het kraanwater erbij.
- Kneed ca. 13 minuten in een standmixer (bijv. Bear Teddy Varimixer, KitchenAid) tot een soepel deeg. Voeg de laatste minuut de olijfolie toe. Als je van je deeg een vliesje kunt trekken tussen je vingers is het goed. Je kan natuurlijk ook met de hand kneden. Het deeg is goed als het door het kneden een temperatuur van 27 graden Celsius heeft bereikt.
- Bol het deeg op en leg het in een licht met olie of bakspray ingevette kom en dek deze af met huishoudfolie of een deksel.
- Zet 60 minuten op een warm, tochtvrij plekje tot het in volume verdubbeld is. (De temperatuur van het deeg moet op 29 graden Celsius blijven)
- Druk het deeg voorzichtig met de platte hand plat en snijd in 12 gelijke stukken.
- Bol ieder stukje deeg op door met je hand een "kooitje" over het deeg te maken, houd je vingertoppen op het aanrecht.
- Maak een ronddraaiende beweging met je hand zodat het deeg een balletje vormt. Dit is bedoeld om het deeg te vormen en om het op spanning te brengen. Als je met je vinger voorzichtig op het deeg duwt, voel je een bepaalde weerstand. Dit maakt dat je bolletje een bolletje blijft en geen platte pannenkoek wordt.
- Maak het bolletje iets vochtig en bestrooi met maïsgries.
- Leg de bolletjes met enige afstand van elkaar op een bakplaat en laat nog eens rijzen op een tochtvrije, warme en vochtige plek. (ik gebruik hiervoor de onverwarmde oven met een bakje heet water onderin) Ideaal gezien moet het deeg op 30 graden Celsius blijven. Het deeg is klaar met rijzen als je zacht op het bolletje duwt en het deeg rustig terugveert. Richttijd is ca. 50-60 minuten rijstijd.
- Verwarm een kwartier voor het einde van de rijstijd de oven voor op 200 graden Celsius. Giet wat water op de opvangbak in de oven voor de stoomvorming. Herhaal dit vlak voordat de broodjes in de oven gaan.
- Bak de broodjes in ca. 20 minuten goudbruin en gaar. Laat de stoom 10 minuten voor het einde van de baktijd ontsnappen door de ovendeur kort op een kier te openen.
- Laat ze afkoelen op een rooster.