

# Rozemarijn-oregano bolletjes

Onlangs hadden mijn man en ik een zeldzaam moment met zijn tweeën. Mijn schoonouders waren zo lief om een middagje op de kinderen te passen zodat wij even samen weg konden. We besloten het lieflijke stadje Sneek eens te gaan verkennen. Het bleek daar erg goed toeven, gezellige winkels, sinterklaas die met bigband en al door de stad marcheerde en veel gezellige eetgelegenheden. We streken neer bij een croissanterie waar het al stampvol zat, en dat schijnt een goed teken te zijn. Al die mensen bleken inderdaad te weten waar ze moesten zijn. We aten een heerlijk broodje met sla, geitenkaas, honing en cranberries en kregen daar ook nog wat losse broodjes bij. Eén van deze broodjes was een broodje met rozemarijn en oregano en het was een echte traktatie. Drie keer raden wat ik vervolgens zelf wilde bakken... precies! Het duurde niet lang of er stonden thuis rozemarijn-oregano bolletjes in de oven. Alleen al tijdens het maken van het deeg rook het heerlijk in de keuken! De broodjes werden precies zoals ik had gehoopt: een subtiele smaak van oregano en rozemarijn en lekker zacht van binnen en een dunne, knapperige korst van buiten. Verrukkelijk met een lik boter en een plak kaas of bij een kom (tomaten)soep. Dit recept is goed voor 12 bolletjes.



## **Ingrediënten:**

- 500 gram Franse bloem t 65 (je kan natuurlijk ook gewone broodbloem gebruiken, dan wel het vochtpercentage naar beneden bijstellen)
- 8 gram (bakkers)zout
- 3 gram gedroogde oregano
- 2,3 gram verse rozemarijn, fijngehakt
- 6 gram instant gist
- 15 gram honing

- 310 gram melk op kamertemperatuur
- 30 gram water op kamertemperatuur
- 25 gram olijfolie
- geraspte kaas

### **Werkwijze:**

- Doe de bloem, het zout, oregano en rozemarijn in een kom en roer goed door met een garde.
- Voeg de instant gist toe en roer nog eens goed door met een garde.
- voeg de honing, melk en water toe en kneed gedurende ca. 12 minuten in een standmixer (bijv. Bear Teddy Varimixer) tot een soepel deeg waar je een vliesje van kan trekken. Je kan ook met de hand kneden, dit duurt wel langer.
- Bol het deeg licht op en leg het in een licht ingevette kom.
- Draai het deeg rond zodat het overal bedekt is met een laagje olie.
- Dek de kom af met een deksel of huishoudfolie en zet deze ca. een uur weg op een tochtvrije plek van 29 graden Celsius.
- Als het deeg in volume verdubbeld is, het deeg uit de kom halen en met de vlakke hand plat drukken.
- Het deeg in 12 gelijke stukken verdelen en ieder stukje opbollen door je hand als een kooitje om het deegstuk heen te zetten en rond te draaien. Als je het goed doet, zie je aan de onderkant een “naveltje” verschijnen en de bovenkant strak trekken.
- Leg de bolletjes op enige afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bestrooi met wat geraspte kaas.
- Laat nog eens rijzen in een vochtige (schaaltje dampend water erbij), tochtvrije ruimte van 31 graden Celsius.
- Laat ca. een uur rijzen en verwarm de oven tijdig voor op 210 graden Celsius.
- Bak de bolletjes in ca. 23 minuten bruin en gaar.
- Haal na het bakken direct van de bakplaat en laat afkoelen op een rooster.
- Vers zijn deze broodjes het lekkerste, eet je ze niet direct op, vries ze dan direct na het afkoelen in.

Bron: eigen recept