

## Zachte bruine bolletjes

Na één van onze wekelijkse avondwandelingen nodigde ik mijn (wandel)vriendin nog even uit om binnen te komen en een kop thee te drinken. Ik had die dag het brood met pompoenpitten, honing en koekkruiden gebakken en dat wilde ze graag even proeven. Zo kwam het dat ze niet met een koekje maar met een boterham bij de thee in onze keuken zat. Ik geloof niet dat ze dat deze keer erg vond, want er werd gesmuld van het brood. Al snel kwam het gesprek op bakken (iets dat mijn vriendin ook graag doet). Zij vroeg me of ik wel eens zachte bruine bolletjes had gebakken of er misschien een recept voor had. Ik moest op beide vragen min of meer ontkennend antwoorden. Op de to-do lijst dan maar! Het bleef die nacht door mijn hoofd spoken en de handen jeukten me zo om ze te maken dat ik er direct de volgende ochtend maar meteen aan begon. Eerst zelf een recept gemaakt en toen aan de slag. Na een paar uurtjes begon het weer eens (nee, die geur van versgebakken brood verveelt nooit) heerlijk te ruiken. Toen de kinderen thuis kwamen uit school lagen er 12 bruine, zachte bolletjes af te koelen op een rooster. De kinderen waren sneu dat ze er niet direct in konden bijten. Toen ze weer naar school waren en de broodjes afgekoeld kon ik dat wel en zó...wat is dat genieten! Heerlijk puur brood, ik hoefde er niet eens beleg op te doen, meer hoef ik denk ik niet te zeggen om aan te geven hoe goed deze broodjes smaken...toch? Na schooltijd mochten de kinderen ook een broodje en het was snel op! Ze kunnen me geen groter compliment geven. Het recept is goed voor 12 broodjes.



### **Ingrediënten:**

- 350 gram volkoren tarwemeel
- 150 gram tarwebloem
- 6 gram glutenpoeder (eventueel)
- 9 gram (bakkers)zout

- 9 gram instant gist
- 50 gram zachte roomboter op kamertemperatuur
- 50 gram ei (ca. 1 maat M) op kamertemperatuur
- 290 gram volle melk op kamertemperatuur
- 10 gram honing
- gesmolten roomboter om te bestrijken

### **Werkwijze:**

- Doe meel, bloem, glutenpoeder en zout bij elkaar in een kom en roer goed door met een garde.
- Voeg de gist toe en roer nog een goed door met een garde.
- Voeg de in blokjes gesneden roomboter, het losgeklopte ei, de melk en de honing toe.
- Kneed ca. 12 minuten in een standmixer (eerste 2 min. op de laagste stand, dan een standje hoger) of kneed met de hand tot een soepel deeg waar je een vliesje van kan trekken.
- Bol het deeg op en leg in een licht ingevette kom.
- Dek af en zet de kom weg op een tochtvrij plekje van ongeveer 29 graden Celsius (ik gebruik hiervoor een onverwarmde oven met onderin een schaalte heet water)
- Laat ca. een uur staan tot het in volume verdubbeld is.
- Verdeel in 12 gelijke stukjes van 75 gram.
- Bol ieder stukje op door er losjes je hand op te leggen, iets te steunen op het werkblad en het deeg rond te draaien. Het deegstuk is goed opgebold als de bovenkant glad en strak is en je aan de onderkant een soort naveltje ziet.
- Leg de bolletjes op een ruime afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Verwarm de oven voor op 250 graden Celsius.
- Laat 30-40 minuten rijzen op een tochtvrije, vochtige plek van 31 graden Celsius. (Ik gebruik wederom de oven met een bakje heet, dampend water onderin)
- De bolletjes zijn goed gerezen als je er zachtjes met je vingertop op drukt en het deeg rustig terugveert.
- Giet iets water in de metalen opvangbak van de oven voor de stoomvorming en zet de bolletjes in de voorverwarmde oven.
- Bak de bolletjes gedurende ca. 13 minuten op 230 graden Celsius. (onder en boven warmte, geen hetelucht)
- Laat na 5 min. de stoom ontsnappen.
- Haal de bolletjes na het bakken direct van de bakplaat en leg ze op een rooster.
- Bestrijk de bolletjes met gesmolten boter en laat ze verder afkoelen.

Bron: eigen recept