

Krenten/rozijnenbollen

16 stuks

Rijzen: 2x 60 minuten

Oven: 220°C – 10 - 14 minuten bakken

Ingrediënten:

- 300-400 g krenten/rozijnen
- 500 g patentbloem
- 260 ml lauwe melk
- 30 g witte basterdsuiker
- 10 g droge gist
- 1 ei
- 10 g zout
- 50 g boter
- evt. ½ – 1 tl kaneelpoeder

Voor de afwerking:

- 50 g gesmolten boter
- 1 losgeklopt ei



Bereiding:

- Wel de krenten en rozijnen 15 minuten in warm water. Giet af en laat ze drogen aan de lucht.
- Knead alle ingrediënten, behalve de boter, tot een soepel brooddeeg minimaal 10 minuten door.
- Voeg tegen het einde de boter toe en kneed goed door.
- Roer tenslotte de krenten/rozijnen erdoor.
- Doe het deeg in een kom en laat het afgedekt met folie 1 uur rijzen.
- Verdeel het deeg in 16 porties en bol deze op. Beweeg daarvoor je handpalm langs het bolletje en druk het deeg daarbij onder het bolletje. Je voelt dat het deeg op spanning komt te staan.
- Leg de bolletjes op twee bakplaten en laat 1 uur afgedekt rijzen.
- Verwarm de oven voor op 220°C. Bestrijk de deegbolletjes met het losgeklopte ei en bak de krentenbollen in 10-14 minuten goudbruin.
- Bestrijk de krentenbollen direct uit de oven met de gesmolten boter en laat ze afkoelen op een rooster.