

Bolussen

Wat heb je nodig

1 pak broodmix
300 ml water
50 gram boter
250 gram bruine basterdsuiker
4 eetlepels kaneel



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Snijd de boter in stukjes.
Hang een zeef boven een beslagkom.
Doe de bakmix in de zeef en roer het er door.



Schenk het water bij de broodmix in de beslagkom.
Kneed met de mixer tot het deeg zich wat gaat mengen.
Doe de boter erbij en kneed het tot een soepel deeg.
Als het deeg van de kom loslaat, is het goed.



Leg een theedoek over de beslagkom.
Laat het deeg 30 minuten rijzen.
Doe de suiker en de kaneel in een schaal.
Roer het heel goed door elkaar en schep het op een groot bord.



Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Verdeel het deeg in 12 balletjes.
Rol van elke balletje een sliertje van \pm 25 cm lang.



Zet de oven op 200 graden.
Doe een beetje water in een kopje.
Bestrijk een deegsliertje met water.
Rol het sliertje door het suikermengsel.



Rol het sliertje op vanuit het midden tot een bolus.
Leg de bolus op de bakplaat.
Druk het uiteinde goed aan.
Maak zo alle bolussen.



Laat de bolussen afgedekt 30 minuten rijzen.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de bolussen in \pm 10 minuten gaar.
Laat de bolussen op een rooster afkoelen.