

Rozijnen bolletjes

Wat heb je nodig

450 gram bloem
300 gram rozijnen
2 theelepels gist (gedroogd)
30 gram boter (zacht)

275 ml melk (lauw)
25 gram suiker
1 ei
½ theelepel zout



Was de rozijnen de avond van tevoren.
Doe ze in een schaal met water en laat ze een half uur weken.
Giet ze af in een vergiet en laat ze heel de nacht uitlekken.



Zeef de bloem boven een beslagkom.
Maak een kuiltje in de bloem.
Strooi de gist en de suiker in het kuiltje.
Strooi het zout aan de zijkant, dit mag de gist niet raken.



Doe de boter en het ei ook in de beslagkom.
Schenk de melk er langzaam bij.
Kneed met de mixer tot een soepel deeg.



Als het deeg van de kom loslaat, is het deeg goed.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.
Laat het deeg afgedekt 30 minuten rijzen.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Leg het deeg op het werkblad.
Doe de rozijnen op het deeg.



Kneed met je handen de rozijnen door het deeg.
Verdeel het deeg in ± 20 stukjes.
Rol er bolletjes van en leg ze op de bakplaat.



Laat de bolletjes afgedekt nog 15 minuten rijzen.
Zet de oven op 200 graden.
Doe de bakplaat in de oven en bak de bolletjes 15 minuten.
Laat de bolletjes op een rooster afkoelen.