Witte bolletjes

Wat heb je nodig

1 pak witte broodmix (Koopmans)
275 ml lauw water
20 gram boter

Mixer met deeghaken

Snijd de boter in kleine stukjes.
Doe de broodmix en de boter in een beslagkom.
Giet het water erbij.

Kneed met de mixer tot een soepel deeg.
Mix tot het deeg van de kom loslaat.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.

Leg een theedoek over de beslagkom.
Laat het deeg op een warme plek 25 minuten rijzen.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet een ovenschaaltje met water onderin de oven.

Bestrooi het werkblad met bloem.
Kneed het deeg met de handen goed door.
Verdeel het deeg in 12 even grote stukjes.

Rol van ieder stukje deeg een balletje.
Leg de balletjes op de bakplaat.
Laat ruimte tussen de balletjes, ze rijzen nog.

Laat de bolletjes 45 minuten rijzen, onder een theedoek.
Zet na 35 minuten de oven op 200 graden.
Zet de bakplaat in de oven en bak de bolletjes 20 minuten.
Zet de oven uit en laat de bolletjes afkoelen op een rooster.