

Luxe rozijnen-krentenbollen

(12-18 stuks)

500 g (brood)bloem
1 tl zout
3 tl droge gist
225 ml melk, lauw
1 ei
40 g suiker
75 g zachte boter
1/2 tl sinaasappelrasp
1/2 tl citroenrasp

vulling

300 g rozijnen
100 g krenten
50 g fijngesneden gedroogde appels

1 losgeklopt ei (om te bestrijken)

Meng het ei met de lauwe melk, gist en 300 g bloem. Voeg suiker, zout, boter, rasp en de rest van de bloem toe. Roer dit door elkaar tot alle bloem vochtig is. Laat het dan afgedekt een half uur staan.

Kneed het dan tot een soepel deeg (in de machine of met de hand). Als je dit met de hand kneedt, kan je de vulling er meteen door kneden. Kneed je met de machine dan maak je eerst het deeg en werk je daarna de vulling erdoor, zodat de rozijnen en krenten niet kapot gaan.

Laat het deeg in een ingevette en afgedekt kom 45 minuten rijzen.

Verdeel het deeg in 12-18 gelijke stukjes, vorm die tot bolletjes en druk ze een beetje plat. Leg ze op een met bakpapier bekleedde bakplaat, dek af met ingevet plastic en laat nogmaals rijzen, ongeveer 1 - 1,5 uur.

Verwarm ondertussen de oven voor op 210°C.

Bestrijk de bolletjes met het losgeklopte ei en bak ze 15 (of langer als je iets grotere broodjes hebt gemaakt) minuten tot ze gaar en licht goudbruin zijn. Laat ze afkoelen op een rooster.

(Bewerkt naar "Kleine broodjes van ver & dichtbij"- I. Berentschot)

Oorspronkelijk bericht is te vinden op "Notitie van Lien" ©2010.
www.notitievanelien.blogspot.com