

Muesli-Rozijnen bolletjes

(12 bolletjes)

500 g (sterke) bloem (Of half bloem of half volkoren)

3 tl droge gist

2 tl malt extract of honing

3 el suiker

125 g (magere of halfvolle) melk

1 tl zout

190-230 g water

100 g muesli

280 g rozijnen (bruine, gele of een mix)

70 g gedroogde cranberries

(wat boter om na het bakken mee te bestrijken)

Kneed met de bloem, gist, malt extract of honing, suiker, melk, zout en genoeg water tot je een mooi deeg hebt gekregen wat nog steeds flink plakkerig is. Voeg aan het eind van het kneden de rozijnen, muesli en cranberries erdoor tot ze mooi verdeeld zijn. Deze laatste drie ingrediënten zullen nog vocht absorberen uit het deeg, daarom mag het deeg in deze fase nog goed plakkerig zijn.

Doe het deeg in een ingevette kom, dek af en laat 1 - 1,5 uur rijzen tot ongeveer verdubbeld.

Verdeel het deeg in 12 gelijke delen ($\pm$ 110 g p/stuk) en vorm ze tot bolletjes. Zet ze iets uit elkaar op bakpapier op een bakplaat en druk ze een beetje plat.

Laat nogmaals 1 -1,5 uur rijzen, afgedekt met ingevet plastic tot ze verdubbeld zijn. Verwarm de oven voor op 220°C, liefst met een steen onderin.

Bak de bolletjes (op de steen met bakpapier eronder) en gebruik stoom (door heet water in een meeverwarmd bakje onder in de oven te gieten, nadat je de bolletjes in de oven hebt geplaatst. Daarna sluit je snel de oven).

Bak ze 13-15 minuten tot ze light goudbruin zijn.

Haal ze uit de oven, bestrijk ze met boter en laat ze op een rooster afkoelen.

Oorspronkelijk bericht is te vinden op "Notitie van Lien" ©2009.

www.notitievanelien.blogspot.com