

Pinksterbollen / Pentecost Buns



Boodschappenlijstje

150 ml melk	7 gram fast action gedroogde gist
60 gram boter	een mespuntje zout
1 biologisch ei	100 gram rozijnen, gedroogd
275 gram witbroodmeel	

Serveren met boter en keukenstroop of bruine suiker

Zo maak je pinksterbollen

Verwarm de melk samen met de boter, zodat de boter smelt.

Laat het mengsel afkoelen tot lauw.

Roer de gist door een scheut van de lauwe melk en laat 10 minuten rusten.

Splitst het ei en voeg de dooier toe aan het melkmengsel en zet het wit opzij tot later.

Meng het broodmeel met zout in een kom en maak er een kuil in.

Schenk het gistmengsel en dan het melkmengsel in het kuiltje en roer het stevig door elkaar.

Kneed er met de hand een soepel en elastisch deeg van.

Vorm van het deeg een bol, leg deze in een kom, dek de kom af met een doek.

Laat het deeg 1 uur op een warm, tochtvrij, plekje rijzen.

Duw het deeg na het rijzen plat en verdeel de rozijnen er over.

Vorm van het deeg een staaf, verdeel die in 10 gelijke stukken en vet de bakplaat in..

Vorm ze in bolletjes, leg ze op de bakplaat en zet een schaalte heet water onderin de oven.

Laat de oven even lauw worden en zet hem daarna uit.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en laat de bolletjes +/- 30 minuten narijzen.

Klop het eiwit los en neem de bakplaat uit de oven

Verwarm de oven voor op 225°C / heteluchtoven 200°C

Bestrijk de broodjes met eiwit en schuif de bakplaat weer terug in de oven,

Verlaag de oventemperatuur naar 200°C / heteluchtoven 180°C

Bak de broodjes in ongeveer 25 minuten goudbruin en knapperig.

Serveer de Pinksterbolletjes warm, met boter en keukenstroop erbij

Pinksterbollen / Pentecost Buns



Shopping list

150ml milk
60g butter
1 organic egg
275g white bread flour

7g fast action dried yeast
a pinch of salt
100g dried raisins

Serve with butter, golden syrup, or brown sugar

How to make Pentecost buns

Heat the milk together with the butter until the butter melts.
Let the mixture cool to lukewarm.
Stir the yeast into a splash of the lukewarm milk and let it rest for 10 minutes.
Separate the egg and add the yolk to the milk mixture, set the white aside for later..

Mix the bread flour with salt in a bowl and make a well in the center.
Pour the yeast mixture and then the milk mixture into the well and stir vigorously.
Knead the mixture by hand into a smooth and elastic dough.

Shape the dough into a ball, place it in a bowl, and cover the bowl with a cloth.
Let the dough rise for 1 hour in a warm, draft-free spot.

After rising, flatten the dough and distribute the raisins throughout.
Shape the dough into a log and divide it into 10 equal pieces and grease the baking tray.

Form into balls, place them on the baking tray, put a bowl hot water at the bottom of the oven.
Let the oven warm up slightly and then turn it off.
Cover the baking tray, slide into the middle of the oven and let the balls rise for 10 more mins.
Beat the egg white and remove the baking tray from the oven.

Preheat the oven to 225°C / Fan 200°C

Brush the buns with egg white, slide the baking tray back into the oven again.

Lower the oven temperature to 200°C / Fan 180°C

Bake the buns for about 25 minutes until golden brown and crispy.

Serve the Pinksterbollen while warm, with butter and Dutch syrup on the side