

Zeeuwse Bolussen / Bolussen from Zeeland



Boodschappenlijstje (voor circa 10 stuks)

Deeg

500 gram tarwebloem

15 gram fijne suiker

½ vrije uitloop bio-ei

1 theelepel zout

50 gram verse gist

215 ml water

215ml of water

50 ml melk

25 gram roomboter

Suikermengsel

250 gram donkerbruine basterdsuiker

4 eetlepels kaneel

Zo maak je Zeeuwse Bolussen

Maak het deeg door alle ingrediënten behalve de boter samen te kneden.

Kneed 6 minuten met de hand of in de broodmachine.

Voeg de laatste 4 minuten de boter toe en kneed het goed door het deeg.

Verdeel het deeg in bolletjes van 80 gram en laat ze ongeveer 20 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 225°C

Rol elk bolletje deeg uit tot een streng van 30 cm.

Meng de basterdsuiker met het kaneelpoeder in een ovenschaal.

Bestrijk de streng met wat water, rol het deeg door het suikermengsel en draai er een bolus van.

Leg bakpapier op je bakplaat en verdeel de bolussen er over.

Laat de bolussen nog 5 minuten rijzen en bak ze in 7 minuten af.

Leg de bolussen na het bakken direct omgekeerd op een grote schaal en laat ze afkoelen.

Zeeuwse Bolussen / Bolussen from Zeeland



Shopping list (for about 10 pieces)

Dough

500g flour
15g caster sugar
½ free range organic egg
1 teaspoon salt
50g fresh yeast

215ml water

50ml of milk

25g butter

Sugar mixture

250g soft dark brown sugar

4 tablespoons cinnamon powder

How to make Bolussen from Zeeland

For the dough, mix all the ingredients except the butter.

Knead for 6 minutes by hand or in the machine.

Add the butter during the last 4 minutes and knead well.

Divide the dough into balls of 80 grams and let rest for about 20 minutes.

Preheat the oven to 225°C

Then roll each ball of dough into a strand of 30 cm.

Mix the caster sugar with the cinnamon powder in an oven dish.

Brush the strand with some water, roll the dough in the sugar mixture and twist a bolus of it.

Place baking paper on your baking tray and divide the boluses over it.

Let the boluses rise for another 5 minutes and bake them for 7 minutes.

After baking, immediately place the bolussen upside down on a large platter and allow to cool.