

## Rozijnenbollen

Aantal: 15 stuks

Datum: 28 april 2023

Versie: 1

Pagina: 1 van 2

Ingrediënten:		Afvinklijst				
Zout	6 gram					
Handwarm water	220 gram					
Patentbloem	400 gram					
Gist	10 gram 1.5 zakje					
Vanillesuiker	8 gram					
Rozijnenbroodpoeder	40 gram					
Ongezouten roomboter	32 gram					
Vulling:						
Rozijnen	300 gram droog gewicht					

### 1.0 Voorbereiding:

Week eerst de rozijnen 3 minuten in heet water (met een half glas rode wijn), en laat de rozijnen uitlekken in een zeef.

Plaats een ovenschaal met water in de oven en warm de oven op tot 30 graden Celsius.

### 2.0 Deeg kneden:

Meng de ingrediënten, uitgezonderd de boter en rozijnen, in de aangegeven volgorde en kneed het deeg met een keukenmachine en de hand in 10 minuten tot een soepel deeg.

Na ongeveer 5 minuten de roomboter bijvoegen en na ongeveer 8 minuten de uitgelekte rozijnen door het deeg mengen.

### 3.0 Rijden:

Bespuit het deeg met water en laat het deeg afgedekt met een dunne theedoek 1 uur in de oven rijden op 30 graden Celsius.

### 4.0 Uitrollen en bollen maken:

Weeg het deeg en deel het gewicht door 15, ongeveer 70 gram per bol.

Klein beetje slaolie op de aanrecht aanbrenen.

Rol het deeg voorzichtig uit met een deegroller en maak 15 bollen met eenzelfde gewicht en verstop de krenten in het deeg.

### 5.0 Rijden:

Leg de bollen op twee bakplaten bedekt met bakpapier en laat de bollen nog drie kwartier rijden in de oven op ongeveer 30 graden Celsius. De ovenschaal vullen met kokend water.

### 6.0 Bakken:

Verwarm de oven zonder ovenschaal en zonder bollen een kwartier voor op 210 graden en bak de bollen op 210 graden Celsius in 12 minuten lichtbruin en gaar.

### 7:0 Nabewerking:

De nog warme bollen besmeren met roomboter en laten afkoelen op een broodplank.

## Rozijnenbollen

Aantal: 15 stuks

Datum: 28 april 2023

Versie: 1

Pagina: 2 van 2

Inspiratie opgedaan bij:

<https://broodsmakelijk.nl/recepten/recept-rozijnenbrood>

<https://marielleindekeuken.nl/2018/11/19/rozijnenbollen-of-krentenbollen/>