Zeeuwse bolussen met een vleugje speculaas

Ingrediënten

40 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Stuk(s) Eidooier
1 Zakje(s) Dr. Oetker Gist
200 ml Melk (lauwwarm 40°C)
300 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
10 g (gram) Witte basterdsuiker
7 g (gram) Zout
1.5 tl (theelepels) Kaneel
0.5 tl (theelepels) Speculaaskruiden
500 g (gram) Donkere basterdsuiker

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Plasticfolie
Mixer met deeghaken
Plantenspuit
Theedoek

1. Voorbereiden

Meng de **boter (40 g)**, **eierdooier (1 stuks)**, **gist (1 zakje)**, **melk (200 ml)**, **bloem (300 g)**, **witte suiker (10 g)** en het **zout (7 g)** tot een samenhangend deeg. Kneed minimaal 15 minuten. Zorg dat je van het deeg een vliesje kunt trekken.

Verdeel het bolus deeg in 8 bolletjes van 70 gram per stuk. Laat deze bolletjes een half uur rijzen onder een vochtige theedoek.

2. Zeeuwse bolus maken

Meng de **suiker (500 g)**, **kaneel (1,5 tl)** en de **speculaaskruiden (0,5 tl)** door elkaar en strooi het uit bovenaan je werkblad. Rol daarop de bolletjes uit tot een streng van 15 centimeter.

Gebruik de plantenspuit om het bolusdeeg te bevochtigen wanneer het suikermengsel niet wil blijven plakken.

Laat de strengen 15 minuten rijzen onder een stuk huishoudfolie afgedekt met een vochtige theedoek.

3. Zeeuwse bolus bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 240°C / hetelucht 220°C).

Rol de strengen nogmaals door het suikermengsel tot een streng van 35 centimeter. Leg vervolgens een losse knoop in de streng zodat er een bolus ontstaat. Leg deze bolus op een bakplaat met bakpapier. Zorg dat de uiteinden onder de bolussen liggen.

Doe de bakplaat met de bolussen in het midden van de oven Spuit de bolussen vochtig met een plantenspuit. Bak de bolussen in 10 minuten af.

Leg een tweede bakplaat en bakpapier klaar. Haal de bolussen uit de oven, bedek ze met het bakpapier, leg de tweede bakplaat erop en keer de beide bakplaten om. Leg een tweede bakplaat en bakpapier klaar. Haal de bolussen uit de oven, bedek ze met het bakpapier, leg de tweede bakplaat erop en keer de beide bakplaten om. Laat de bolussen afkoelen.