Paasbrunch bolletjes

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Witbrood
300 ml Water (lauwwarm)
10 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
Maanzaad/Sesamzaad/Zonnebloempitten/Havermout
etc

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm

1. Deeg kneden speltbolletjes

Doe de **mix (1 pak)** in een mengkom en voeg het **water (300 ml)** toe. Kneed het geheel in circa 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg. Het deeg is klaar wanneer je tussen je vingers, een vliesje kunt trekken zonder dag het deeg scheurt.

2. Opbollen speltbroodjes

Verdeel het deeg in 19 stukken van ongeveer 35 gram per stuk.

Maak van deze stukjes mooi strakke bolletjes. Dit noemen we opbollen.

Laat de bolletjes een half uur rijzen onder een vochtige theedoek. Laat het deeg voor het beste resultaat op een warme en tochtvrije plaats rijzen.

Druk na een half uur de bolletjes plat en maak opnieuw 9 strakke bolletjes en laat deze even rusten.

3. Bolletjes decoreren

Neem de springvorm, bekleed de bodem met bakpapier en smeer de rand van de springvorm in met boter.

Doe de **zaden** in een bakje. Zet deze bakjes en een bakje handwarm water klaar.

Vul nu de vorm met de bolletjes. Doe dit als volgt: Neem een bolletje, maak deze nat met je handen en doop het bolletje in een van de zaden. Leg de bolletjes in het bakblik met de zaden naar boven.

Begin in het midden van het bakblik. Laat steeds een beetje ruimte tussen broodjes. En leg vervolgens alle broodjes in een kring om het middelste broodje heen.

4. Rijzen + Bakken

Dek de bakvorm af met een theedoek. Laat het brood nog een uur rijzen op een warme en tochtvrije plaats.

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Bak het brood in 20 -25 minuten goudbruin. Wanneer het brood te donker wordt, dek het dan af met aluminiumfolie.