Witte bolletjes

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Witbrood
20 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
275 ml Water (lauwwarm)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mixer met deeghaken
Mengkom
Huishoudfolie
Theedoek

1. Brooddeeg maken

Doe de **mix voor witbrood (1 pak)** en de **boter (20 g)** in een beslagkom (houd eventueel één afgestreken eetlepel mix achter voor decoratie) en voeg het **water (275 ml handwarm op ca. 38°C)** toe.

Kneed het geheel in circa 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg.

Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Verdeel het gerezen deeg in 12 tot 16 stukken en draai hier bolletjes van.

2. Tweede rijs

Laat de bolletjes op de ingevette bakplaat 60 minuten narijzen onder een theedoek. Verwarm intussen de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

3. Broodjes bakken

Decoreer eventueel met de het achtergehouden meel. Bak de broodjes in 20 tot 25 minuten het midden van de oven gaar en goudbruin.

Bestrijk de broodjes zodra ze uit de oven komen met wat water: ze glanzen dan mooi en behouden het lekker knapperige korstje.