

RECEPT: BUSBROODJES OM VAN TE SMULLEN!

Versgebakken broodjes zijn het allerlekkerste. Zo ook deze witte bolletjes. Aan de slag!



Dit heb je nodig

Voor het deeg: 500 gram bloem * 10 gram instant gist * 50 gram roomboter (op kamertemperatuur) * 25 gram basterdsuiker * 10 gram zout

Extra: rozijnen of suikernibs * sesamzaad of maanzaad

Verder: bloem (voor het werkblad) * roomboter * grote kom * vochtige doek of plastic folie * oven * Handig: een mixer met deeghaken

1. Meng bloem, gist, suiker en zout in een grote kom.
2. Kneed tot het deeg goed doorgekneet en soepel is. Je kunt al het kneedwerk met de hand doen of met een mixer met deeghaken.
3. Kneed beetje bij beetje de 50 gram roomboter door het deeg heen.
4. Kneed het deeg ongeveer 10 tot 15 minuten, totdat het soepel en elastisch is geworden. Als het deeg erg plakt, kun je een klein beetje extra bloem toevoegen.
5. Vet een kom in met roomboter, plaats het deeg in de kom en dek af met een vochtige doek of plastic folie.
6. Laat het deeg op een warme plaats rijzen totdat het verdubbeld is. Dit duurt meestal

ongeveer 1 uur.

7. Haal het gerezen deeg uit de kom en leg het op een met bloem bestoven oppervlak.
8. Verdeel het deeg in gelijke stukken. Als je dat lekker vindt, kun je door elk deel rozijnen of suikernibs kneden.
9. Vorm bolletjes van het deeg en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Sesamzaad of maanzaad op je bollen? Maak de bolletjes dan een beetje nat en strooi de zaadjes erop. Dek de bolletjes daarna opnieuw af met een vochtige doek.
10. Laat de bollen nogmaals 45 tot 60 minuten rijzen.
11. Verwarm de oven voor op 250 graden.
12. Zet de bakplaat zo laag mogelijk in de oven. Verlaag

de oventemperatuur naar 240 graden. Bak de bolletjes 8 tot 12 minuten tot ze goudbruin zijn.

13. Smelt een beetje roomboter in een pannetje. Bestrijk de bolletjes na het bakken met de gesmolten boter, zodat ze mooi gaan glimmen. Laat ze afkoelen op een rooster.

Tijdens **Kits Live** maakt bakker Sander de busbroodjes af. Mee bakken? **Maak stap 1 tot en met 6 alvast vóór de uitzending** en doe vanaf stap 7 lekker mee tijdens de Live! Dat wordt smikelen!

BAKKEN IN DE NACHT

In bakkerij De Soete Suikerbol in Voorthuizen zijn vrolijke bakkers dag en nacht in touw. Als jij nog op één oor ligt, bakken zij de lekkerste taarten en broodjes,. Bakker Sander van den Top is een van hen.

TEKST: JOLIEN TROUWBORST EN SANDER VAN DEN TOP



KIJK EN BAK
MEE MET BAK-
KER SANDER
TIJDENS KITS
LIVE OP D.V. 13
NOVEMBER!

WAT IS UW LIEVELINGSGEBAKJE?

„Dat is een lastige vraag. Er zijn heel veel lekkere gebakjes. Een moorkop vind ik heerlijk. En ik geniet ook erg van skigebak. Dat is een schuimgebakje met kersen en slagroom erop. Smullen!”

HOE VROEG BEGINT EEN BAKKER MET BAKKEN?

„Doordeweeks begin ik tussen acht en twaalf uur 's avonds, op vrijdagavond zelfs al om zes uur. Met de andere bakkers bakken we door tot diep in de nacht, want 's morgens moet de bakkerij weer vol liggen. Overdag ben ik vrij. Dan slaap ik een paar uur en ben ik gezellig bij mijn vrouw en onze vier zoons.”

HOEVEEL BAKT U IN EEN NACHT?

„Elke dinsdag is het “brooddag” in de bakkerij. Die dag betalen klanten voor vijf

broden een mooi, vast prijsje. We zorgen dat er dan extra veel broden zijn: wel 1700 tot 1800!

Andere dagen bakken we minder broden, maar ook dan zijn het er honderden. Behalve broden maken we natuurlijk heel veel andere lekkere dingen. Gelukkig passen er minstens negentig grote broden tegelijk in de oven. Daardoor is al het eten tóch op tijd klaar.”

WAT IS HET LEKKERSTE DAT U OOIT GEMAAKT HEBT?

„Doe eens iets geks, dacht ik. Dat werd een mega-reuze-hamburgerbrood. Ik had toen nog een eigen bakkerij en bakte het enorme brood daar. De slager bakte de hamburgers. Het halve dorp kwam mee-eten. Al het geld dat we daarvoor kregen, ging naar een goed doel.”



PIT OF DAT



BRÖÖD / TAART
DAG / NACHT
BAKKEN / PROEVEN
BRUIN / ZWART
KNEDEN / MIXEN
SUIKER / ZOUT

