

Mosbolletjies



Maak: 2-3 brode

Bereidingstyd: 1 1/2 uur, plus gis- en rystyd

Baktyd: 1 uur

Oondtemperatuur: 200 °C • 125 g rosyntjies met pitte

- 5 g vars gis (of 2,5 ml aktiewe droë gis)
- 1,250 kg koekmeel
- 125 g (135 ml) botter
- 190 g (225 ml) suiker
- 20 ml anys
- 15 ml melk
- 15 ml strooisuiker

1 Kap die rosyntjies in 'n voedselverwerker. Sit dit in 'n kastrol met 750 ml water en verhit dit tot kookpunt. Laat prut vir 10 minute, haal van die plaat af en laat afkoel tot loutwarm. Los die gis in 'n bietjie van die vloeistof op en roer dit dan by die res van die vloeistof.

2 Gooi die mengsel in 'n groot bak. Bedek met 'n vadoek en laat vir 24 tot 36 uur op 'n warm plek staan. Gooi deur 'n kaasdoek en in 'n bak.

3 Roer 500 ml van die meel by die vloeistof tot glad. Sit vir drie tot vier uur eenkant om te gis.

4 Smelt die botter, laat dit effens afkoel en roer dit dan

saam met die res van die meel, suiker, anys en 3 ml sout by die gegiste mengsel. Meng tot dit 'n elastiese deeg vorm en voeg nog water by indien nodig. Knie vir 10 minute met die hand of met 'n voedselverwerker met 'n deeghaak.

5 Sit die deeg in 'n bak en bedek dit met 'n klam lap. Draai dit toe in 'n kombors en laat dit oornag rys.

6 Moenie die deeg knie nie, maar trek stukkies daarvan af en rol dit in bolletjies. Pak dit teen mekaar in gesmeerde broodpanne en laat dit vir een tot twee uur eenkant rys.

7 Bak in die verhitte oond vir 'n uur of tot deurgaar. Meng die melk en strooisuiker saam. Verf die mengsel oor die mosbolletjies sodra dit uit die oond kom. Laat afkoel en trek die bolletjies los van mekaar.