

Wat moet je weten?

- Bolletjes bakken doe je in een oven.
- Daar kun je de temperatuur erg hoog maken.
- Bij het bakken worden alle bacteriën en gisten gedood.
- De bolletjes zijn een aantal dagen houdbaar.
- Je kunt ze ook invriezen, dan zijn ze een maand houdbaar.

Wat ga je doen?

- Voer alle handelingen uit van de kaart Brood maken stap 1: deeg voorbereiden.
- Voer alle handelingen uit van de kaart Brood maken stap 2: kneden en rijzen.
- Vorm het deeg tot bolletjes van gelijke grootte.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de bolletjes daarop.
- Dek de bolletjes af met een vochtige theedoek.
- Leg de bakplaat op een bak met warm water.
- Laat het deeg zo 30 minuten narijzen.
- Verwarm de oven voor op 240°C.
- Bak de bolletjes in de oven tot ze goudbruin zijn.
- Haal de bolletjes uit de oven en laat ze afkoelen.

Waar moet je op letten?

- Gebruik ovenhandschoenen.

Wat heb je nodig?

- Kaarten Brood maken stap 1 en 2, en de daarop genoemde benodigdheden.
- Bakpapier, oven, theedoek, waterbak, ovenhandschoenen.

