**Deeg voor zachte witte bolletjes**
8 bolletjes

**Ingrediënten:**

* 500 gram bloem
* 1 zakje gedroogde gist van 7 gram
* 2 theelepels zout
* 1 1/2 theelepel witte basterdsuiker
* 300ml lauw water
* 3 eetlepels olijfolie

**Benodigdheden:**
Mengkom
Mixer
Vochtige keukendoek
Deegroller
Weegschaal
Deegsnijder of mes
Oven
Bakpapier

**Bereiding:**

1. Weeg 500 gram bloem af (je kunt dit eventueel zeven).
2. Doe de bloem, gedroogde gist, zout, witte basterdsuiker en olie in de mengkom.
3. Zet de mixer (keukenmachine) aan en voeg het lauwe water toe.
4. Kneed alles tot een soepel deeg.
5. Dek de kom af met een vochtige doek.
6. Laat het deeg 60 minuten rijzen op een warme plek totdat het volume verdubbeld is.
7. Mix het deeg nogmaals voor 2 minuten.
8. Haal het deeg uit de mengkom en vorm een worst van het deeg.
9. Snij de worst in 8 gelijke stukken.
10. Maak hier 8 bolletjes van door de buitenkanten naar onderen en naar binnen te vouwen.
11. Leg de bolletjes tegen elkaar aan op een bakplaat met bakpapier.
12. Dek af met een vochtige doek.
13. Laat dit nogmaals 60 minuten rijzen op een warme plek.
14. Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.
15. Bak de bolletjes in 10 tot 15 minuten gaar.

Tips:
Je kunt ook de bolletjes voor de 2e rijzing dippen in sesam- of maanzaad.
Je kunt de gedroogde gist ook vervangen door 20 gram verse gist. Dan eerst de verse gist oplossen in het lauwe water en alle andere stappen zijn hetzelfde.
Je kunt ook de bolletjes in een springvorm tegen elkaar aanleggen

Serveren: Tja lekker met roomboter en hagelslag, een lekker plakje kaas of salami.

Bewaren: Je kunt de bolletjes het beste bewaren in bakpapier of papieren zak. De bolletjes worden wel sneller oud, aangezien er geen conserveringsmiddelen in zitten.