

Witte kaas-ui bolletjes



Ingrediënten

Voor ongeveer 10 witte kaas-ui bolletjes.

500 gram bloem
10 gram zout
7 gram gist
300 ml lauwwarm water
Handje geraspte kaas
1 ui
Olie
Bloem om het aanrecht mee te bestrooien
1 ei
Beetje bakboter

Bereiding

Doe de bloem, door een zeef, in een mengkom, voeg aan 1 kant de zout en aan de andere kant het gist toe. Meng dit door elkaar en begin dan met kneden.

Ik doe dit met de hand en kneed wel een minuut of 15. Je kunt controleren of het deeg goed is als je het kunt uittrekken zonder dat het scheurt.

Vet een kom in met olie en leg hier je bol deeg in. Dek dit af met een theedoek of huishoudfolie, laat dit een uur rusten.

Na het uur is het deeg verdubbeld in volume, zodra je het uit de kom haalt, 'zakt' het deeg weer in, dit is normaal. Strooi bloem op het aanrecht en leg daar je deeg op. Druk het met je vingers plat tot een rechthoekige lap. Snij het deeg in gelijke stukken en rol hier bolletjes van. Leg deze op een bakplaat met bakpapier.

Leg hier weer een theedoek overheen en laat weer een uur rusten, ook nu nemen de bolletjes weer in volume toe.

Snij de ui in halve ringen en bak ze glazig.

Na het rusten bestrijk je de broodjes met een geklutst eitje en bestrooi ze met de ui en de geraspte kaas. Zet nu voor ongeveer 25 minuten in de oven. Elke oven werkt anders, dus hou de broodjes goed in de gaten.

Haal de witte kaas-ui bolletjes uit de oven en laat ze wat afkoelen.

Eet smakelijk!