**Bolussen**

Deeg:

500 gram tarwebloem  
 10 gram zout  
25 gram roomboter  
25 gram margarine  
15 gram basterdsuiker  
14 gram instant gist (of 35 gram verse gist)  
260 gram water   
  
Voor de afwerking:

500 gram donkere basterdsuiker (+ wat kaneel, hoeft niet mag wel)

Werkwijze:

* Alle ingrediënten kneden, na het kneden stukjes deeg afwegen van 60 gram, vervolgens rol je de deegstukjes in de suiker tot een lengte van ca. 25 cm. Als je ziet dat de suiker niet goed blijft plakken, hussel de deegstukjes dan door de suiker en laat ze even een kwartiertje liggen. De deegstukjes zullen dan wat gaan ‘zweten’ en dus plakt de suiker dan beter.
* Nu kan je de suikerrollen in een bolusmodel vormen, zorg dat je het uiteinde altijd onder het deeg stopt zodat het tijdens het rijzen en bakken niet los raakt.
* Leg bakpapier op een bakplaat en leg de bolussen op min of meer evenwijdige afstand van elkaar op de bakplaat.
* Laat de bolussen nog ca. 50 minuten narijzen.
* Bak de bolussen op ca. 240 graden ( afhankelijk van je oven) voor ca. 7 a 8 minuten.
* Leg een stuk bakpapier op je aanrecht klaar, direct na het bakken de plaat bolussen in één keer omdraaien en de bolussen laten afkoelen.