**Witte bollen.**

Ingrediënten:

* 500 gram broodbloem
* 10 gram zout
* 25 gram roomboter
* 25 gram margarine
* 16 gram gedroogde gist
* 275 gram water/melk (naar keuze)

Note: als je geen roomboter of margarine kunt gebruiken, dan kun je dit vervangen door mayonaise (klinkt gek, maar het werkt dus echt! Gebruik dan dus 50 gram in bovenstaand recept)

Werkwijze:

Kneed van alle ingrediënten een stevig maar soepel deeg. Als je met de hand gaat kneden, doe dat dan zeker een kwartier lang! Dit lijkt misschien overdreven maar als je een goed eindresultaat wil bereiken is lang en stevig kneden heel belangrijk!

Na het kneden verdeel je in bolletjes van ongeveer 60 gram en bol je ze op, leg ze daarna met voldoende ruimte ertussen op een ingevette bakplaat of op een bakplaat met een bakpapiertje.

Laat de bollen afgedekt onder bubbeltjesplastic rijzen, hoe lang dat is afhankelijk van de temperatuur. Zet je de bakplaat op een braadslede gevuld met heet water? Dan duurt het waarschijnlijk een uurtje. Staan ze kouder? Dan wel tot 2 of 3 uur, hou het zelf in de gaten en als ze tot het juiste formaat zijn gerezen dan kan je gaan bakken.

Bakken: Kort en heet. Dus 8 a 9 minuten op 250 graden.

Elke oven is echter anders, dus hou tijdens het bakken je oven goed in de gaten en haal de bollen eruit als ze de juiste kleur hebben.