

Bollitos dulces con canela



De boodschappen

- 2 eetlepels boter (30 gram)
- 50 gram suiker
- 175 ml melk
- 1 vrije uitloop ei
- 2 beschuiten
- boter om in te vetten
- 325 gram meel
- 7 gram gist
- mespuntje zout
- 40 gram boter
- 20 gram kaneel
- 80 gram suiker

In Spanje krijg je deze heerlijk zoete kaneelbroodjes 's morgens bij de koffie. Ben je in Holland dan bak je ze zelf, vers zijn ze het lekkerst. Het recept is gemakkelijk, alleen het rijzen duurt even. Maar kids zijn dol op deze broodjes en vinden ze superleuk om zelf te maken.

Zo maak je Bollitos con dulce canela

Zet een pan laag op en smelt de boter en suiker in de melk.

Neem de pan van het gas.

Klop het ei, voeg het toe aan de melk en klop het erdoor.

Zeef het meel, de gist en het zout in een kom.

Maak een kuiltje in het meel, schenk de melk erin en roer vanuit het midden terwijl je schenkt.

Blijf stevig roeren totdat alle meel opgenomen is.

Strooi wat meel op je werkblad en kneedt het deeg 10 minuten stevig.

Als het deeg soepel en elastisch aanvoelt leg je het terug in de kom.

Pak een schone theedoek, maak hem nat onder de hete kraan en wring hem uit.

Dek de kom er mee af en zet hem een uurtje weg om het deeg te laten rijzen.

Bollitos dulces con canela

Gebruik een ronde bakvorm van 24 cm in diameter.

Wrijf de twee beschuiten tegen elkaar tot fijn kruim.

Vet de bakvorm in en bestrooi hem met de kruimels.

Het deeg zou nu verdubbeld in volume moeten zijn.

Smelt de boter op laag vuur.

Maak 16 bolletjes van het deeg en rol ze door de gesmolten boter.

Roer de suiker en de kaneel door elkaar.

Rol de deegbolletjes daarna aan alle kanten door de kaneelsuiker.

Plaats de bolletjes een klein stukje van elkaar in een cirkel langs de rand van de bakvorm. De bakvorm is met 16 deegbolletjes nu precies vol.

Dek de vorm nog 30 minuten af met een warme theedoek.

Verwarm de oven tot 190°C, als de deegbolletjes halverwege het rijzen zijn.

Zet de vorm dan in de oven.

Na 20 - 25 minuten in de oven zijn de Bollitos mooi bruin.

Wrik de broodjes uit de bakvorm, door de kaneel-suiker plakken ze een beetje.

Even laten afkoelen op het rooster en dan lekker buiten in de zon opeten!

Eet smakelijk!

Bollitos dulces con canela



Shopping list

2 tablespoons butter (30 grams)
50 grams of sugar
175 ml of milk
1 free-range egg
2 biscuits
butter for greasing
325 gram flour
7 grams of yeast
pinch of salt
40 grams of butter
20 grams of cinnamon
80 grams of sugar

In Spain you get this delicious sweet cinnamon rolls in the morning with your coffee. Are you in Holland than you bake them yourself, they are best eaten fresh. The recipe is easy, it just takes a while to rise. But kids love the buns and find them super fun to make yourself.

How to make Bollitos con dulce canela

Put the pan on the stove, low heat and melt the butter and sugar in the milk. Take the milk from the stove.

Beat the egg, add it and beat it into the milk mixture.

Sift the flour, yeast and salt into a big bowl.

Make a well in the flour, pour in the milk but stir from the middle while you pour.

Continue vigorous stirring until all of the flour has been absorbed.

Sprinkle some flour on your work surface and knead the dough for 10 minutes.

If the dough is smooth and elastic to the touch you put it back into the bowl.

Grab a clean kitchen towel, wet it under the hot tap and wring it out.

Cover the bowl with it and put it away for an hour to let the dough rise.

Toast two slices of white bread.

Rub the toast together until it becomes fine crumbs.

Use a baking tin of 24 cm diameter.

Grease the baking pan and sprinkle it with the crumbs.

The dough should have doubled in volume now.

Bollitos dulces con canela

Melt the butter over a low heat.

Make 16 balls from the dough and roll them in the butter.

Mix the sugar with the cinnamon.

Then roll the dough balls on all sides in the cinnamon sugar.

Place the balls a little apart from each other in a circle along the edge of the baking tin.

The baking tin is exactly filled with the 16 dough balls.

Cover the tin for 30 minutes with a hot towel again.

Preheat oven to 190° C when the dough balls are half way through the rise.

Put the baking tin in the middle of the oven.

After 20-25 minutes in the oven, the Bollitos are nicely browned.

Pry the bread rolls from the tin, the cinnamon-sugar makes them a bit sticky.

Let the Bollitos cool a little on a wire rack then eat them outside in the sunshine!

Enjoy!