

Mueslibollen recept

 ± 0.5 uur

 ± 3 uur

 12 personen



Ben je ook zo gek op het bakken van broodjes? Met dit recept kun je zelf heerlijke mueslibollen maken. Mueslibollen worden gemaakt met volkorenmeel en hebben een vulling van noten en rozijnen. Dit is een heerlijke combinatie, het maken van de bollen kost wel wat tijd, maar het is het wachten waard. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze mueslibollen kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 175 gram volkoren tarwemeel;
- 20 gram witte basterdsuiker;
- 8 gram gist;
- 4 gram zout;
- 30 gram zonnebloempitten;
- 50 gram rozijnen;
- 45 gram havermout;
- 50 gram gehakte hazelnoten;
- Bakpapier;
- Bakplaat.

Overige benodigdheden:

- 75 gram ongezoeten roomboter;
- 200 milliliter melk;



- 2 eieren;
- Zonnebloemolie.

Recept

1. Wel de rozijnen in een kommetje met water.
2. Klop 1 ei los in een ruime kom.
3. Verwarm de melk kort in de magnetron, zodat deze lauwwarm is.
4. Haal de rozijnen uit het water en dep ze 'droog'.
5. Doe de tarwemeel, patentbloem, basterdsuiker, boter, gist en melk bij het ei in.
6. Kneed de ingrediënten in circa 8 minuten tot een mooi deeg.
7. Kneed de hazelnoten, havermout, zonnebloempitten en rozijnen voorzichtig door het deeg heen.
8. Vet een andere kom in met zonnebloemolie.
9. Maak van het deeg een bal en leg deze in de ingevette kom.
10. Dek de kom af en laat het deeg voor circa 2 uur rijzen.
11. Druk de lucht uit het deeg.
12. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Vorm van het deeg 12 balletjes.
Tip! Wij hebben het deeg afgewogen, elk balletje was 90 gram.
14. Leg de balletjes op de bakplaat.
Tip! Houd ruimte tussen de balletjes.
15. Laat ze weer een uur rijzen.
16. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
17. Klop het ei los en smeer de bovenkant van de mueslibollen ermee in.
18. Strooi daarna wat havermout op de bolletjes.
19. Bak de mueslibollen in circa 20 minuten goudbruin en gaar.
20. Laat ze afkoelen.

Handige informatie

Deel jouw mueslibollen met ons!

Ga jij met ons recept zelf een mueslibollen bakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x Bruggeman Desem & Gist (5x20gr) (Art.nr.: DH334)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Havermout (vlokken) 500gr (Art.nr.: DH05)
- 1 x Zonnebloempitten 250g (Art.nr.: BNC01339)
- 1 x Hazelnoten Stukjes Geroosterd 250g (Art.nr.: BNC01319)
- 1 x Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Molen de Hoop Volkoren Tarwemeel 1kg (Art.nr.: DH90)

