



⌚ ± 1.5 uur

 ± 0.5 uur

A close-up photograph of a woven wicker basket filled with several golden-brown, round bread rolls. The rolls have a slightly cracked, rustic texture. A small sprig of white baby's breath flowers is tucked into the basket among the rolls. In the background, more rolls are visible on a wooden cutting board and a white plate, all set against a light, neutral-toned surface. In the bottom right corner, there is a logo consisting of a stylized 'B' inside a hexagon, followed by the text 'BAKTOTAAL' in a bold, sans-serif font, and the tagline 'écht alles om te bakken' in a smaller font below it.



- 5 gram zout;
- 180 milliliter lauwarm water;
- 20 gram ongezueten roomboter op kamertemperatuur.

1. Doe de gist in een glas met 180 milliliter lauwwarm water.
2. Roer dit door elkaar heen en laat het glas 5 minuten staan.
3. Doe de bloem en het zout in een kom.
4. Schenk het water erbij in, zodra het water gaat schuimen.
5. Kneed alle ingrediënten in ongeveer 8 minuten tot een mooi deeg.
6. Vorm van het deeg een bal.
7. Laat het deeg 30 minuten rusten op een droge en warme plek.
8. Druk daarna het lucht uit het deeg.
9. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
10. Vorm van het deeg 10 gelijke balletjes.
11. Rol elk balletje in de griesmeel.
12. Bak de Surinaamse puntjes in 30 minuten gaar.
13. Laat de broodjes na het bakken kort afkoelen, alvorens je gaat serveren.

Hoe kun je de Surinaamse puntjes het beste bewaren?

Bekijk ook eens onze andere brood recepten!

Bij elke supermarkt en bakker kun je brood kopen, maar hoe lekker is het als je jouw eigen brood kunt bakken en elke dag kunt genieten van vers brood. Daarvoor heb je natuurlijk wel recepten nodig, maar daar kunnen we jou bij helpen. Je vindt op onze blog namelijk ruim 100 broodrecepten. Zo vind je er broodrecepten waarmee je de dag prima kunt starten. Bekijk dit [recept voor mueslibollen](#) of dit recept voor een rozijnenbrood maar eens. Daarnaast hebben wij ook nog een aantal recepten voor lekkere gevulde broodjes, zoals dit [recept voor vlechtbroodjes](#) of dit recept voor een plukbrood. [Bekijk al onze brood recepten hier!](#)



Deel jouw Surinaamse puntjes met ons!

Heb jij met dit recept Surinaamse puntjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de broodjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Bruggeman Gist instant 500gr (Art.nr.: DH182)
- 1 x Molen de Hoop Tarwegriesmeel 100 gr. (Art.nr.: DH202)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)

