



Superzachte Witte Bakkersbolletjes

Tangzhong-magie voor wolkwitte bolletjes die je thuis eigenlijk niet hoort te kunnen maken

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

30 min

TOTAAL

1 uur 45 min rijzen +
18–20 min bakken

NIVEAU

Medium

10 bolletjes

INGREDIËNTEN

10 g bloem
voor tangzhong

50 ml water
voor tangzhong

350 g tarwebloem
patentbloem

6 g instant gist

25 g suiker

7 g zout

200 ml volle melk
lauwwarm

35 g roomboter
zacht

BENODIGDHEDEN

- kleine steelpan (voor de tangzhong)
- keukenthermometer (handig voor de melk)
- keukenweegschaal
- grote mengkom
- bakplaat met bakpapier
- schone theedoek
- keukenrobot of stevige armen

"Mijn eerste poging: water te heet, gist dood, bolletjes plat als pannenkoekengewrichten. Tweede poging: alles in één bak gegooit. Derde poging: eindelijk gelezen wat tangzhong betekent. Die derde poging aten we in één middag op."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1 VERWARM



Verwarm 10 g bloem met 50 ml water in een pannetje op middelhoog vuur terwijl je roert, tot het een dik papje wordt (tangzhong, ± 65 °C). Laat volledig afkoelen.

LET OP Te warm verwerkt papje maakt je deeg direct taai. Laat het echt afkoelen — ongeduld is hier de vijand van het wolkje.

2 WEEG



Weeg bloem, gist, suiker en zout af in aparte schaalpjes. Houd ze strikt apart tot het mengen.

LET OP Zout direct op je gist gooit de boel meteen in de war. Twee minuten extra afwegen redden je hele batch.

3 TEMPER



Verwarm de volle melk kort tot lauwwarm en snijd de zachte boter in kleine stukjes.

LET OP Kokendhete melk vermoordt je gist onmiddellijk. Test het met je pols — het mag warm aanvoelen, maar niet branden.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

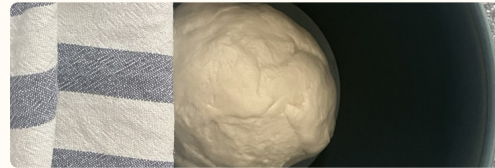
4 KNEED



Meng bloem, suiker, zout, gist, melk en tangzhong samen en kneed 8–10 minuten tot een soepel deeg. Voeg dan de boter toe in kleine stukjes en kneed nog 5 minuten door.

TIP Kneed door tot je een flinterdun vliesje kunt trekken zonder scheurtjes — dat is het geheime signaal dat je bolletjes straks wolkachtig worden.

5 RIJS



Laat het deeg 60–75 minuten rijzen tot het verdubbeld is. Verdeel het dan in tien stukken van ± 70 g en rol tot strakke bolletjes.

LET OP Gebruik zo min mogelijk bloem op je aanrecht — te veel bloem maakt je bollen droog. Een beetje olie werkt beter als je handen te plakkerig worden.

6 BAK



Laat de bolletjes nog 45 minuten rusten en bak ze 18–20 minuten op 180 °C boven-/onderwarmte tot ze goudlicht zijn. Bestrijk direct na het bakken met boter.

TIP Direct na de oven met boter bestrijken geeft die mooie glans én houdt de korst zacht. Niet overslaan.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7 KOEL



Laat de bolletjes kort afkoelen op een rooster en dek ze direct af met een theedoek.

LET OP Open laten afkoelen geeft een harde korst. Die theedoek houdt stoom vast — zonder hem heb je pistolets in plaats van wolkjes.

8 SERVEER



Trek de lauwarme bolletjes luchtig uit elkaar en eet ze warm of beleg naar keuze.

TIP Scheur ze met de hand open in plaats van snijden — dan blijft de luchtige structuur van binnen veel beter bewaard.

9 BEWAAR



Sluit overgebleven bolletjes direct goed en luchtdicht af. Ze blijven 2 dagen zacht of vries ze in tot 1 maand.

TIP Bevroren bolletjes kort opwarmen in de oven op 160 °C (5 minuten) en ze zijn weer nét als vers. Bijna.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Luchtdicht, max 2 dagen. Open laten liggen droogt ze binnen één dag uit.

Koelkast

Liever niet — koude lucht maakt ze taai en droog.

Vriezer

Tot 1 maand. Per stuk inpakken en 5 minuten opwarmen in de oven op 160 °C.

VARIATIES

• Zoete variant: voeg een halve theelepel vanille-extract toe aan de melk voor een subtiel zoete bakkersbolletje-smaak.

• Melk-ei glanslaag: bestrijk voor het bakken met een mengsel van eigeel en melk voor een diepgoudbruine kleur.

• Mini-sliders: maak twaalf kleinere bollen van ± 55 g voor perfecte mini-burgerbroodjes.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl