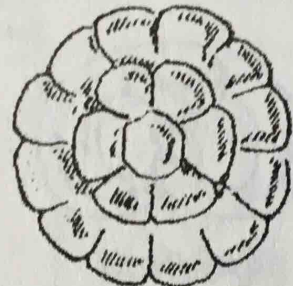
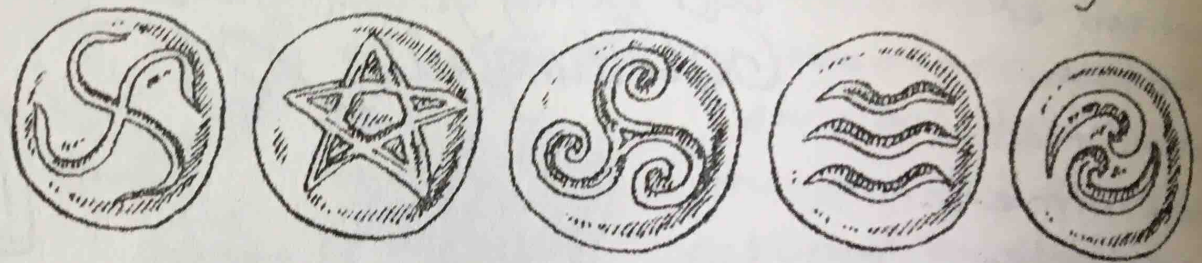
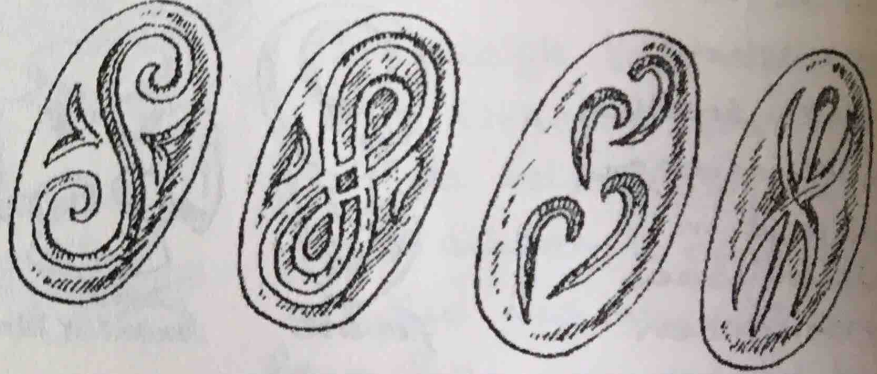


Bijna oeroud  
 is dit recept van  
 Pinksterbollen,  
 die heerlijk zijn,  
 als je in de stoet  
 van de Pinksterblom  
 loopt, of, als je danst,  
 onder de linten  
 van de Pinksterboom!

Das Ritzen der Brote ist nicht nur für's Auge, sondern auch für den Backvorgang selbst wichtig, die Luft kann besser entweichen und reißt das Brot nicht willkürlich auf.

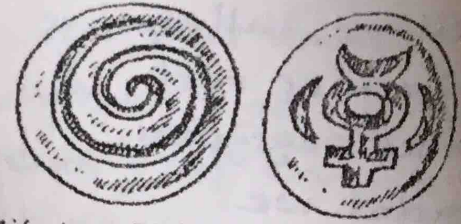
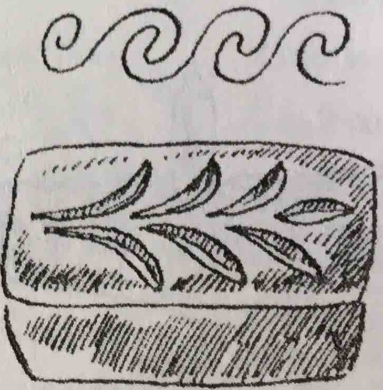
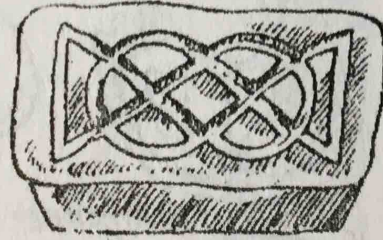


außen 12, innen 7

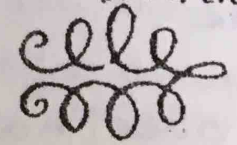


Luilak-Pinksterbollen.

Het zijn kleine rozijnen broodjes, die vrij bol van vorm zijn, omdat ze in dichte aaneengesloten plakken gebakken worden. De deegbolletjes kunnen op een gewoon bakblik gelegd worden, met een tussenuimte van  $\pm 2$  cm.



Mit einem Küchenmesser nicht zu tief einritzen



Door het rijzen sluiten zij aan tot één geheel. Ma het bakken worden ze van elkaar afgescheurd.



Benodigdheden.

- 250 gr bloem.
- 20 gr gist.
- 5 gr. zout.
- 65 gr. boter.
- 1 1/2 dl. lauwe melk.
- 200 gr. rozijnen.

Werkwijze.

Door het meel in een kom, en maak een gat in het midden. Strooi het zout langs de rand van de kom op de bloem. Maak de gist met een gedeelte van de lauwe melk en de suiker aan, en zet het even op een warme plaats weg totdat er belletjes op het gistmengsel komen.

en begin van binnen uit te roeren. De gist mag niet meteen met het zout in aanraking komen, want dan wordt de werking van de gist verminderd. Giet er nu de rest van de lauwe melk en de gesmolten boter beetje bij beetje bij. Blijf roeren tot zich een stevige bal vormt. Leg de bal op een met bloem bestoven aanrecht of tafel, en begin te kneden. Als het deeg rubberachtig aanvoelt is het genoeg gekneet. (± 10 min) leg het deeg terug in de kom, bedek het met een vochtige theedoek, plaats de kom in een bak met heet water, en laat het een uur rijzen. Het is geen bezwaar als het water afkoelt. Neem dan het deeg uit de kom, en leg het weer op de met bloem bestoven aanrecht of tafel, duw het deeg plat, en kneed de rozijnen erin. Kneed het deeg weer grondig door (± 10 min) en vorm er bolletjes van. leg de bolletjes in rijen op het bakblik met een tussen ruimte van ± 2cm.



Bedek de bolletjes met een vochtige theedoek, en plaats het bakblik op de kom heet water. Laat ze nog eens een kwartier rijzen. Zet de oven op stand 4, en bak de luiak. Pinkster ballen lichtbruin en gaar. Eet ze met stroop. Het lekkerste: warm!