

Recepten voor de maand December

Oliebollen

Maak een beslag van onderstaande grondstoffen. Het beslag is goed als het van de kant loskomt en draden gaat trekken, het beslag zal dan ook gaan glimmen.
Beslagtemperatuur 27 °C

Patentbloem	1000 gram
Gist verse..80 gram – Gedroogde..	40 gram
Basterdsuiker	50 gram
Zout	20 gram
Boter	50 gram
Ei	50 gram
Water	950 gram
Citroenrasp	naar behoefte
Vulling:	
Krenten (gewassen)	400 gram
Rozijnen (gewassen)	135 gram
Appel (kleine stukjes hakken 0,5cm)	100 gram

Verwerking Tips

De vulling toevoegen als het deeg is afgekneet.
Eénmaal laten rijzen in een warme omgeving, rijstijd 40 minuten.
Beslag doorslaan en daarna beginnen met scheppen, liefst met een ijsschep.
Bak in olie van 180 °C en kies voor goede kwaliteit olie. De olie mag tijdens het bakken niet te veel afkoelen. Draai de oliebol zo min mogelijk om, bij veel draaien neemt de oliebol meer olie op.
Laat de oliebol na het bakken goed uitlekken.