

OLIEBOLLEN GEVULD

Receptuur:

100	%	Oliebollenmix "Patent Premium"	10.000 gram
7	%	Gist(blok gist)	700 gram
97-100	%	Water	9.700 – 10.000 gram

Vulling:

30	%	Rozijnen	3.000 gram
10	%	Krenten	1.000 gram
10	%	Verse appel blokjes	1.000 gram

Werkwijze:

- Gist oplossen in water
- Oliebollenmix "Patent Premium" er aan toevoegen
- Beslag draaien in planeetmenger 3 min. langzaam en 5 min. gematigde snelheid
- Vulling doordraaien, ca. 1 ½ minuut
- Beslagtemperatuur: 27,5°C
- Rijs ca. 25 minuten (90 % volume vermeerdering)
- Dit beslag kan zowel handmatig als machinaal gedoseerd worden
- Doserer: ca. 75 gram beslag
- Frituren: ca. 7-8 min. bij ca. 175°C
- Na het bakken goed laten uitwasemen