

# Kwark oliebollen

## 👑 OLIEBOLLENMIX PATENT

### RECEPTUUR

100 % Oliebollenmix	
Patent.....	10.000 gram
70 % Water.....	7.000 gram
60 % Magere kwark.....	6.000 gram
8 % Kwarkpoeder.....	800 gram
6 % Gist.....	600 gram
2 % Citroenrasp.....	200 gram

### DECORATIE

Citroensuiker (citroenschil of rasp door de suiker mengen).

### WERKWIJZE

- Vermeng de kwarkpoeder eerst met de bloem.
- Los de gist op in het water.
- Kwark buiten de koeling op temperatuur laat komen.
- Of gebruik warm water om de koude kwark direct uit de koeling te compenseren. Dit is wel gevaarlijk met de gist oplossing in het water.
- Beslag draaien in planeetmenger: 3 minuten langzaam draaien en 3 minuten snel draaien.
- Deegtemperatuur van ca. 26°C.
- 20 minuten in de narijkskast plaatsen.
- Mini bolletjes doseren.
- Frituren gedurende ca. 4-5 minuten bij ca. 170°C.
- Door de citroensuiker rollen.

