

Oliebollen

bereid met pasta



SUPER PATENT KRISTAL

RECEPTUUR PASTA

21,1 % Melkpoeder.....	2.110 gram
20 % Kristalsuiker.....	2.000 gram
12 % Citroenrasp.....	1.200 gram
33 % Boter.....	3.300 gram
13,9 % Zout.....	1.390 gram

RECEPTUUR

100 % Super	
Patent Kristal.....	10.000 gram
15 % Oliebollen pasta	1.500 gram
5 % Ei.....	500 gram
7 % Gist (blok gist)	700 gram
Ca. 92 % Water.....	9.200 gram

VULLING

30 % Rozijnen.....	3.000 gram
10 % Krenten.....	1.000 gram
10 % Appelblokjes.....	1.000 gram

ONGEVULD

5 % Gist (blok gist).....	500 gram
88 % Water.....	8.800 gram

WERKWIJZE PASTA

- Zorg dat de boter zacht/zalvig is.
- Draai alle grondstoffen goed door elkaar.
- Zet de pasta voor gebruik in de rijskast, zodat hij mooi zalvig is en prettig werkt.

De dosering van de pasta is 15 % t.o.v. de bloem

WERKWIJZE

- Los de gist op in water.
- Voeg hieraan toe de Super Patent Kristal, pasta en de eieren.
- Beslag draaien in planeetmenger: 3 minuten langzaam draaien en 5 minuten op gematigde snelheid draaien.
- Voor de ongevulde variant geldt: 3 minuten langzaam draaien en 3 minuten op gematigde snelheid draaien en 20 minuten laten rijzen.
- Vulling er door draaien.
- Beslagtemperatuur 27°C.
- Rijs gedurende ca. 25 minuten (90% volume vermeerdering).
- Dit beslag kan zowel handmatig als machinaal gedoseerd worden.
- Dosereren: ca. 75 gram beslag.
- Frituren: gedurende ca. 7-8 minuten bij ca. 172°C.
- Na het bakken goed laten uitwasemen.

