



RECEPTUUR OLIEBOLLEN

Met Oliebollenmix "Patent" van Royal Koopmans

Ingrediënten

- 100 % Koopmans Oliebollenmix "Patent" (4.000 gram)
- 7 % Gist (280 gram)
- 3 % Margarine (120 gram)
- 95- 97 % Water (3.800 - 3.880 gram)

Vulling

- 30 % Rozijnen (1.200 gram)
- 10 % Krenten (400 gram)
- 10 % Appel stukjes (400 gram)

Werkwijze

1. Gist oplossen in water
2. Koopmans Oliebollenmix Patent en margarine hieraan toevoegen
3. Beslag draaien in planeetmenger 3 min. langzaam, 3 min. gematigde snelheid. 10% water toevoegen en nogmaals 3 min. mengen gematigde snelheid.
4. Vulling er door draaien
5. Beslagtemperatuur: 27°C
6. Voor rijs: ca. 25 min.
7. Dit beslag kan zowel handmatig als machinaal gedoseerd worden
8. Dosereren: ca. 65 gram beslag
9. Frituren: ca. 7 min. bij ca. 175°C
10. Na het bakken goed laten uitwasemen!