



RECEPTUUR OLIEBOLLEN

Met "Super Patent Kristal" van Royal Koopmans

Ingrediënten

- 100 % "Super Patent Kristal" (4.000 gram)
- 7 % Gist (280 gram)
- 3 % Melkpoeder (120 gram)
- 3 % Kristalsuiker (120 gram)
- 2 % Citroenrasp (80 gram)
- 5 % Margarine (200 gram)
- 2,1 % Zout (84 gram)
- 5 % Ei (200 gram)
- 90 % Water (3.600 gram)

Vulling

- 20 % Rozijnen (800 gram)
- 15 % Krenten (600 gram)
- 15 % Appel stukjes (600 gram)

Werkwijze

1. Gist oplossen in water
2. Alle grondstoffen hieraan toevoegen
3. Beslag draaien in planeetmenger 3 min. langzaam, en 4,5 min. 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. 65-75 gram beslag
9. Frituren: ca. 7 min. bij ca. 175°C
10. Na het bakken goed laten uitwasemen!

