



OLIEBOLLEN

Een oliebolmix voor het maken van ongeveer 20-25 oliebolletjes van een gemiddeld formaat. Volgens de Nederlandse traditie gebakken op Oudejaarsdag.



Voorbereiding: 10 min, Bereiding: 30 min, Rijzen: 1 uur

Ingrediëntenlijst

- 500 gram Lelie's Tarwebloem, 7 gr droge gist, 10 gr/snuf zout.
- 500 ml melk, 1-2 eieren, 20-24 gr/2 el witte basterdsuiker.
- optioneel 200 g rozijnen/krenten, sukade of appel.
- zonnebloemolie om in te bakken, poedersuiker.

Bereiding

- Maak de melk lauwwarm. Als de melk te heet is, gaart de gist door en rijst je beslag niet. Het moet correct verwarmd worden voor een goede rijzing van je oliebolletjesbeslag.
- Doe de mix in een kom en voeg al roerend de melk en 1-2 eieren toe, totdat het mengsel mooi glad is. Gebruik bij voorkeur een schone emmer, want het deeg zal flink rijzen. Voeg eventueel iets meer melk of wat water toe als het deeg te stug is. Dit kan met een handmixer met deeghaken, met een vrijstaande mixer met een vlinderhaak of met de hand met bijv. een stevige pollepel.
- Voeg indien gewenst de gewassen en gewelde vruchten toe en roer even door. Deze mix is natuurlijk ook prima geschikt voor naturel oliebolletjes. Laat het beslag een uur rijzen op een warme en tochtvrije plek. Bijvoorbeeld afgedekt met een vochtige theedoek op een warme plek bij de verwarming
- Verhit in de tussentijd de olie in een grote pan tot ongeveer 180 °C. Roer het deeg nogmaals door voordat je gaat bakken. Schep met bijvoorbeeld een ijslepel mooie oliebolletjes en bak deze in de olie gaar en goudbruin.
- De baktijd van een oliebol is gemiddeld 6-7 minuten. Haal de oliebolletjes met een schuimspaan uit de pan. Laat de oliebolletjes even uitlekken op een stukje keukenrol en serveer met poedersuiker.
- Net uit de pan zijn de oliebolletjes vaak het lekkerst. Maar oliebolletjes zijn ook prima in te vriezen. In de vriezer zijn de bolletjes, mits goed luchtdicht verpakt, zeker wel zo'n drie maanden houdbaar.

Opmerkingen

- Eieren zorgen voor structuur en binding, maar aanvullend vertelde een bakker mij ooit dat eieren de vetopname verminderen tijdens het bakken
- Ronde oliebolletjes bakken: gebruik een ijslepel! Zo'n model dat je knijpt om het beslag eruit te krijgen. Dip de ijslepel even in de hete olie voordat je het deeg uit de kom haalt en in de pan schept. De olie zorgt ervoor dat het deeg makkelijk loslaat van de lepel. Je kunt zo ongeveer 4-5 keer scheppen, daarna dip je hem opnieuw in de olie.
- Doe de pan niet te vol, want de oliebolletjes rijzen nog tijdens het bakken. Je wilt dat de oliebolletjes vrij liggen, zodat ze ruimte hebben om uit zichzelf te draaien. Houd de temperatuur van de olie tijdens het bakken goed in de gaten, want het is belangrijk dat de olie heet genoeg is en blijft. Als de olie te veel afkoelt, nemen de oliebolletjes meer vet op en worden ze minder lekker.
- Luchtige oliebolletjes bakken: Belangrijk is dus dat je het beslag niet te lang laat rijzen. Op een bepaald punt wordt het te luchtig en zakt het weer in. En je wilt dus ook een beetje doorwerken met het bakken. Probeer verder met het scheppen van de oliebolletjes niet te roeren in je kom met beslag om het geheel zo luchtig mogelijk te houden.