

Scoop Oliebollen



Scoop Oliebollenmix	100,0 %	10.000 gram
Gist	7,0 %	700 gram
Water	85,0 %	8.500 gram
Vulling	30,0 %	3.000 gram

Jaarlijks worden er ten tijde van Oud & Nieuw vele duizenden oliebolletjes gegeten, maar eigenlijk zijn ze zo lekker dat je ze het hele jaar wel zou willen eten....

Kneden: Van alle grondstoffen (zonder vulling) een beslag maken in een planeetmenger. 1 minuut in de 1e versnelling, 5 minuten in de 2e versnelling, 1 minuut in de 3e versnelling.

Beslagtemperatuur: 30 graden.

Verwerken: Vulling doordraaien in de 1e versnelling.

Rijstijd: Ca. 45 minuten bij 33 graden.

Bakken: Licht doorslaan en direct in de olie scheppen. Olietemperatuur: 180 graden. Baktijd: 6 a 7 minuten.