



SALEK Oliebollenrecept

Afhankelijk van de grootte waarop u de oliebol bakt, kunt u met dit recept ongeveer 30 olieballen bakken.

De Ingrediënten:

- 1 kilo tarwebloem (bij voorkeur patent/super patent bloem)
- 1 flesje oud bruin bier (300 ml)
- 700 ml water (lauw/warm, ongeveer 40 graden, let op; niet teveel kouder, dan rijst het slecht)
- 20 gram zout
- 50 gram suiker
- 80 gram verse bakkersgist (indien je zakjes droge gist à 7 gram gebruikt, gebruik dan maar 5 zakjes)
- 2 gram kaneel
- 8-10 druppeltjes citroensap
- 250 gram rozijnen en krenten (in totaal)
- 100 gram verse appelstukjes (goudrenetten ofzo)
- arachideolie (ongebruikte, schone olie)

Extra handige benodigdheden:

- Een grote ijschep (ik zie vaak drie maten, neem de grootste) Neem het type die je in moet knijpen.
- Een schone emmer, minimaal 10 liter
- Elektrische mixer met kneedhaken

Olie is vaak een punt van discussie. Zelf gebruik ik arachideolie omdat dit volgens mij ook het beste resultaat geeft en door bakkers meestal ook wordt gebruikt. Zonnebloemolie geeft echter de meest neutrale smaak, al wordt dit in het geval van de arachideolie grotendeels door de appelstukjes opgevangen.

De bereiding:

1. Laat de rozijnen en krenten minimaal een uur wellen in warm water (of bijvoorbeeld al 1 of 2 dagen van te voren)
2. Zeef de rozijnen en krenten zodat het water grotendeels is weggelekt, doe dit ruim van te voren.
3. Neem een grote beslagkom en meng het warme water en het bruine bier
4. Gebruik de mixer met kneedhaak, zet hem op de laagste stand en strooi het gist erbij. Meng het heel even tot het gist is opgenomen.
5. Terwijl je mixt voeg je alle bloem toe en meng het beslag kort
6. Voeg alle vulling toe; de krenten/rozijnen, kaneel, suiker, zout, appelstukjes en citroensap
7. Nadat alles door elkaar is gemixt giet je alles uit de kom de emmer in
8. Maak een oude theedoek nat met heet water en dek de emmer daarmee af.
9. Plaats de emmer op een tochtvrije plek waar het lekker warm is en laat het minimaal 1 uur rijzen. 2-3 uur nog beter.
(Bij problemen met het rijzen is een te lage omgevingstemperatuur soms een probleem. Wij laten dan de wasbak vol met warm water lopen en zetten de emmer erin, met alsnog de theedoeken erop. De hoge vochtigheid en warme temperatuur zorgen voor goed rijzen en heerlijk luchtige olieballen)

Het deeg is van goede kwaliteit als het ongeveer tweederde of meer van de emmer heeft gehaald. Het is dan luchtig genoeg voor mooie luchtige ballen. Laat de emmer even één of twee keer vallen vanaf 10 centimeter hoogte (doorslaan) zodat je het in ziet zakken tot 1/3 – 1/2 van de emmer.

De meeste mensen gebruiken een frituurpan, stel deze in op 190 graden! (in andere gevallen is een stabiele temperatuur van 180 graden genoeg) Doop de ijschep na iedere bol even in de hete olie (zo glijdt het deeg er supergemakkelijk uit) en schep het deeg uit de emmer en knijp het de pan in. 6 – 8 minuten zou voldoende moeten zijn. Doe er niet teveel olieballen tegelijk in anders koelt de olie te snel af en worden de ballen vet.

Laat de olieballen uitlekken op keukenpapier en bewaar ze afgedekt buiten de koelkast. Eet smakelijk!

TIP: 2-4 dagen nog prima te eten. Warm een oven voor op 150 graden en leg ze er even 5 minuten in!



Ik doneer anoniem € 1,30 aan SALEK via mijn telefoon:

Stap 1 Bel 0900 - HELPONS (0900-4357667).
Wacht op de welkomboodschap

Stap 2 Toets na de pieptoon deze code in: **1964**

Stap 3 Sluit uw donatie af door te drukken op: #