



Ons
AlphenChaam
voor inwoners door inwoners



ZELF OLIEBOLLEN BAKKEN

INGREDIËNTEN

- 500 gram bloem (3 cups + 2 eetlepels)
- 500 milliliter lauw water, of vervang de helft met donker bier* (2 cups)
- 2 zakjes instant gist, zakje a 7 gram (4 theelepels)
- 2-4 eetlepels suiker (naar smaak)
- snuf zout (en eventueel kaneel)
- rozijnen/krenten of appelstukjes (optioneel)
- poedersuiker
- 1-2 liter zonnebloemolie of arachideolie (om in te bakken)

INSTRUCTIES

1. Voor de lekkerste rozijnen/krentenbollen, wel de krenten of rozijnen in een bakje water (of in rum, voor rum rozijnen oliebolletjes!). Dep ze daarna droog met keukenpapier.
2. Meng de droge ingrediënten in een kom. Instant gist hoeft NIET eerst opgelost te worden, je kunt meteen door!
3. Voeg het water toe en mix tot het beslag glad is.
4. Voeg als laatste de rozijnen/krenten/appelstukjes door het beslag.
5. Dek de kom af met een natte theedoek en laat het beslag minimaal 1 uur rijzen, op een warme plek.
6. Verhit de olie in een wok (of zet je frituurpan aan). Je olie moet 180 graden zijn. Gebruik hiervoor een keukenthermometer, of gebruik een stukje brood om de temperatuur in te schatten. Bij 180 graden is een stukje brood binnen 15 seconden krokant en goudbruin.

