



Basis recept oliebollen.

Ingrediënten:

- 1 kilo molenbloem
- 20 gram zout
- 2 eieren
- 40 gram droge gist
- 1 liter melk (niet te koud)
- Zonnebloem- of aragide olie



De bloem, zout en het gist mengen.

Maak een kuiltje in de bloem en breek hierin de eieren.

Dan de (niet te koude) melk hierin gieten.

Van het midden uit roerende, een glad beslag maken en dit enige minuten beslaan.

Keuren op dikte: het beslag moet in stukken van de lepel vallen.

Het beslag toedekken met een vochtige doek en op een tamelijk warme plaats ongeveer 1 uur laten rijzen.



Een (gietijzeren) pan voor de helft vullen met olie en verhitten tot er net wat damp van de olie komt (ca. 180 °C)

Met een ijslepel of met twee lepels de oliebollen vormen.

Na 3 min. keren. Dit gaat meestal vanzelf. Daarna nog twee min. bakken.

De oliebollen goed laten uitlekken en bestrooien met poedersuiker.

Er zijn natuurlijk variaties mogelijk op dit recept.

U kunt rozijnen, krenten en /of appel toevoegen.

Op 1 kilo meel kunt u 400 gram rozijnen en/of krenten toevoegen en/of nog 3 of 4 gesnipperde appels.



Smullen maar

