

Traditionele oliebollen / Traditional Dutch oliebollen



Boodschappenlijstje

50 gram boter

500 ml melk

7 gram gedroogde gist

1 vrije uitloop bio-ei

500 gram bloem

1 mespuntje zout

200 gram rozijnen

3 liter zonnebloemolie

poedersuiker naar smaak

Zo maak je oliebollen

Wel de rozijnen circa 15 minuten in warm water en dep ze droog.

Smelt de boter in een steelpannetje.

Verwarm de melk tot handwarm, los de gist er in op en klop het ei en de boter erdoor.

Zeef bloem en zout bij het mengsel en en vouw het er in en meng de rozijnen door het beslag.

Laat het beslag +/- 30 minuten rijzen onder een vochtige doek op een warme plek.

Verwarm de olie voor tot 180°C

Doop voordat je het beslag schept eerst de ijsschep in de olie.

Door het laagje vet gaat het beslag scheppen makkelijker.

Bak niet teveel oliebollen tegelijk en draai ze halverwege de baktijd met de schuimspaan om.

Frituur de oliebollen in 5 tot 6 minuten rondom bruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Zeef royaal poedersuiker over de oliebollen

Traditionele oliebollen / Traditional Dutch oliebollen



Shopping list

50g butter	a pinch of salt
500 ml milk	200g raisins
7g dried yeast	3 liters sunflower oil
1 free range organic egg	icing sugar, to taste
500g flour	

How to make Dutch oliebollen

Soak the raisins in warm water for about 15 minutes and pat them dry.
Melt the butter in a saucepan.

Heat the milk to lukewarm, dissolve the yeast in it and beat in the egg and butter.
Sift flour and salt into the mixture and fold it in and then fold the raisins into the batter.
Let the batter rise for +/- 30 minutes under a damp cloth in a warm place.

Preheat the oil to 180°C

Before you scoop the batter, first dip the ice cream scoop in the oil.
The layer of fat makes creating the batter easier.
Do not fry too many donuts at once and turn them halfway through the baking time with the slotted spoon.
Fry the oliebollen for 5 to 6 minutes until brown on all sides and drain on kitchen paper.

Generously dust with sieved icing sugar