



Oliebollen

Ingrediënten: 500 gram (molen)bloem, ½ liter lauwe melk, 1 ei, 10 gram gist en 5 gram zout

Meng alle ingrediënten door elkaar in een kom en roer net zo lang tot alle klonten verdwenen zijn en een glad beslag verkregen is. Laat het beslag ca. 1 uur op kamertemperatuur rijzen. Voorkom daarbij tocht en houd de kom afgedekt met een theedoek.

Een gietijzeren pan voor de helft met olie vullen en de olie verhitten tot ca. 180 °C. Met een vetgemaakte grote lepel (bij voorkeur een waarbij de lepel loodrecht op de steel staat, bijv. een juslepel) beslag uit de kom scheppen en dit als een bolletje in de pan laten glijden. Hou hierbij rekening met het rijzen van de oliebolletjes; schep de pan dus niet te vol. Na ca. 3 minuten de bollen keren, als ze dit nog niet uit zichzelf gedaan hebben. Daarna de bollen nog ca. 2 minuten gaar en egaal bruin laten bakken. De oliebolletjes zijn gaar, als een breinaald die erin gestoken wordt er droog uitkomt. De oliebolletjes goed laten uitlekken en opdienen met poedersuiker en/of kaneel.

Opmerkingen:

1. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
2. Zorg dat de olie niet te koud is (de bollen blijven dan te vet), maar ook niet te heet (de bollen worden dan van binnen niet gaar). Bij de juiste temperatuur moet de olie rondom een korstje brood dat erin gestoken wordt juist gaan borrelen. Wanneer er blauwe damp van de olie afkomt, is deze te heet.
3. Eventueel kan ook nog 250 gram krenten, rozijnen, oranjesnippers of sukade aan het beslag worden toegevoegd.
4. In plaats van melk in het recept kan ook donker bier worden gebruikt.