

Oliebollen basisrecept met Koopmans mix



Enige ervaring

Ingrediënten

1 pak Koopmans Oliebollen

5 dl of 500 ml handwarm water

250 g eventueel krenten en/of rozijnen

olie om in te bakken

Hoe maak ik Oliebollen basisrecept met Koopmans mix?

Keukengerei

Mixer met deeghaken of pollepel

Frituurpan

- 1 Wel eventueel de krenten en/of rozijnen en dep ze droog.
- 2 Doe de mix in een beslagkom. Voeg het water toe. Roer het geheel met een pollepel of een mixer met deeghaken tot een glad beslag.
- 3 Roer de krenten en/of rozijnen door het beslag.
- 4 Laat het beslag in de kom, afgedekt met plastic, ca. 45 min. rijzen bij kamertemperatuur. Roer het beslag tijdens het rijzen en bakken niet meer door.
- 5 Laat in een diepe pan of friteuse de olie heet worden, totdat er iets damp afkomt (circa 190 °C).
- 6 Vorm met twee lepels of een oliebolentang (ijstang) bolletjes beslag. Laat de bolletjes in de hete olie glijden en dompel ze even onder.
- 7 Bak de oliebolletjes in circa 3-4 min. rondom goudbruin.
- 8 Neem de oliebolletjes met een schuimspaan uit de olie.
- 9 Laat ze in een vergiet of op keukenpapier uitlekken.
- 10 Maak het oliebolletjes recept helemaal compleet door de oliebolletjes te bestrooien met poedersuiker.



Meer inspiratie op
<https://www.koopmans.com/recepten/>