

Oliebollen

Image



Oliebollen

Verrukkelijke oliebollen met rozijnen en krenten. Fijne jaarwisseling!

min. 30°C

180°C

ca. 6 min

170 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Damco oliebollemix speciaal

400 gram Gist

4.800 gram Water

15 gram Kaneel, optioneel

Vulling:

2.000 gram Rozijnen

500 gram Krenten

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Verdeel de gist in het water en meng dit, gedurende 2 minuten in de eerste versnelling, met een vlindergard, door de **Damco oliebollemix speciaal**. Het beslag hoeft niet glad te zijn.
2. Draai hier direct de vulling door.
3. Het beslag 35 minuten op kamertemperatuur laten rijzen.
4. Voor het bakken, het beslag licht doorslaan en scheppen met een ijslepel.

Image

