

Oliebollen

Oliebollen

Oliebollen op basis van Pelikaan, een eiwitrijke bloem zonder ascorbinezuur.



Foto: Oliebollen op basis van Pelikaan

BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/PROEFBAKKERIJ MENEBA,
TELEFOON 010-42 38 357.
OF NEEM CONTACT OP MET UW
BAKTECHNISCH ADVISEUR.

Tips:

- Houd rekening met voldoende warm water om de gewenste beslagtemperatuur te kunnen bereiken. (rekenvoorbeeld: is bloemtemperatuur 18°C dan watertemperatuur 35°C.
- Beslagtemperatuur incl. vulling niet onder de 27°C.
- Indicatie: gebakken gewicht oliebol ca. 80 gram.
- De vulling kan ook achterwege gelaten worden, dan 5% gist toevoegen en 2% minder water doseren.
- Als smaakstof in het beslag kan bijvoorbeeld vanille of citroen gebruikt worden.
- Suggestie: na het frituren en uitlekken, de oliebolletjes door de basterdsuiker rollen, basterdsuiker vermengen met kaneel of vanille.

Oliebollen

Samenstelling	%	Vulling	%
Pelikaan	100	Rozijnen	20
Zout	2,2	Krenten	20
Gist	7	Appelstukjes	10
Melkpoeder	3		
Kristalsuiker	2	<u>Let op:</u> vulling ca. 27°C	
Heelei (vers)	5		
Margarine (cake)	3		
Vruchtenbroodpoeder	3		
Water ca. 35°C	96		

Werkwijze

Bij voorkeur in een planeetmenger.

Mengen	als eerste water in de bekken, daarna de overige grondstoffen, mengen met vlinder 2 minuten langzaam
Kneden	ca. 6 minuten 2 ^e versnelling, bijkrabben
Vulling	vulling direct doorwerken, let op juiste temp., machinaal ca. 2 minuten in 2 ^e versnelling
Beslagtemperatuur	27°C - 28°C
Beslagrijfs	bij 31°C, 80% RV, 35 minuten, daarna voorzichtig licht doorspatelen, aansluitend direct doseren
Doseren	handmatig of machinaal
Frituurtijd	ca. 7 minuten
Olietemperatuur	175°C – 180°C

Meneba haalt het beste uit graan.