

- de kruim veert niet terug, uw duimafdruk kan gebruikt worden bij politieonderzoek... 5 of lager (de bol is niet gaar)
- er blijft deeg aan uw duim zitten... 3 of lager (u heeft slechts 3 minuten gebakken, niet de benodigde 6,5)

Verdere beoordelingscriteria zijn:

- Kunt u makkelijk een beet afhappen of is de bol taai?
- Smaak: lekker of onaangenaam?
- Vorm (rond) en kleur

De beoordeling:

(optellen van het resultaat en de som delen door het aantal vragen)

- 7....of hoger. U mag voor de hele buurt bakken.
- 6 ...er zijn verbeterpunten, maar dit baksel valt nog wel aan uw gasten voor te zetten
- 5 ... de oliebol is niet goed gelukt, bak een snel een nieuwe voorraad
- Lager dan een 5.....het lijkt zo gemakkelijk, maar vergeet niet, dit is een van de moeilijkste banketproducten. Laat het bakken aan de vakman over of gun uzelf meer tijd en wees precies in uw werkwijze!

Wees kritisch en probeer er van te leren voor de volgende keer, schrijf alles op, het duurt ten slotte weer een heel jaar en alle kleine tips bij elkaar zorgen volgend jaar vast voor een (nog) betere oliebol.

Veel succes en een gelukkig Nieuwjaar!

Eric Nijkamp en de medewerkers van het IJs van Columbus

8

Aan de slag met Eric Nijkamp

Recept Thuisbak oliebolletjes (ca. 25-35 stuks)

Het beschreven recept vereist met al zijn handelingen teveel ruimte voor het bestek van het boekje *De Oliebol*, vandaar dat -voor de puristen en gedreven hobbyisten- het recept in volle omvang op www.oliebollen.net wordt beschreven.

Om prima oliebolletjes te bakken zijn de volgende stappen vereist:

- 1.-tijd en rust gedurende 4 uur!
- 2.-de juiste ingrediënten,
- 3.-betrouwbare apparatuur, maar vooral:
- 4.-een uiterst zorgvuldige wijze van werken,
- 5.-kritisch keuren van het eigen product.

Te koud deeg, te kort of te lang rijzen, olie niet op temperatuur of te vaak of niet deugdelijk gebruikt, te lang of te kort bakken en u krijgt een misbaksel.

De oliebol is in het banketbakkersvak een van de moeilijkste producten! Het geheim zit in de ontwikkeling van gluten in het beslag waardoor de oliebol zijn "lucht" (CO₂-bellen) goed kan vasthouden.

Stap 1 (tijd en rust):

Je kunt niet "even" oliebolletjes bakken.

Omdat je oliebolletjes maar weinig maakt en de ingrediënten niet vanzelfsprekend in huis hebt klaar staan is een degelijke voorbereiding

1

behendigheid (er is wat meer kans op "sliertvorming" aan de randen).

Ook de lepel af en toe in het bakje olie dopen om plakken te voorkomen

Er zijn bakkers die een hand vol beslag kunnen nemen en door de vuist te ballen 2 oliebolletjes in de pan kunnen laten glijden. Oefening baart kunst zullen wij maar zeggen.

Deze methode raden wij niet aan

- De frituurpan, bij de bakkers "vetpan" genoemd, moet niet te vol worden geschept, want de bolletjes "ontplofften" in het vet en worden dus groter dan het klontje deeg dat in de pan wordt geschept (volume neemt met ruim 50% toe)
- De baktijd is afhankelijk van de omvang van de bol (van de oliebolletjesknijper) en de temperatuur van de olie. Bij een temperatuur van 175°C en een gemiddelde knijper is een baktijd van 6,5 minuten voldoende (zet even een kookwekkertje om in het juiste ritme te komen)
- Na 3 minuten baktijd de oliebolletjes helpen met kantelen -met de houten lepel- als de bolletjes dat nog niet vanzelf doen (leuk hè, mijnheer Maillard (zie boekje *De Oliebol*) is trots op u)
- De bol is na nog eens 3,5 minuut rondom bruin

Let op: de bol hoeft slechts eenmaal gekanteld te worden, vaker kantelen levert waarschijnlijk een vette oliebol op

- Met de schuimspaan de bolletjes uit de olie scheppen en op een rooster of op een schaal met keukenpapier leggen. Leg je de oliebolletjes op een gewone plaat of -koude- schaal zonder papier dan wordt de onderzijde door uitdruipen en afkoelen snel vet; je krijgt dan een zogenaamde "spekrand" in de korst zoals de keurmeesters dat beoordelen
 - Bij de volgende bakronde het beslag nogmaals een klein beetje "doorslaan", kijk of de temperatuur van de olie nog 175°C is
- N.B. bakt u in de -onverwarmde- schuur of bijkeuken, dan het beslag na inscheppen van de bolletjes direct weer in de warme kamer plaatsen,

6

- 1 citroen of limoen of beetje citroensap
- 15-17 gram zout (voor de smaak en voor de "rijkskracht" van het deeg)
- Scharrelei
- 2,5 tot 4 liter zonnebloemolie (of arachideolie, of, bijv. 15-20% vervangen door olijfolie of andere soort (bij grotere pannen in dezelfde verhouding meer olie)
- Grote bus poedersuiker

Stap 3 (apparatuur en materialen)

Een investering in goede apparatuur is geen luxe. Er zijn gespecialiseerde kookwinkels met apparatuur zoals ook de vakman zich wenst. Je hoeft niet de duurste middelen aan te schaffen, als het maar degelijk materiaal is.

Nogmaals, de oliebol is een moeilijk banketproduct en goed werkende materialen dragen bij aan een mooi bakresultaat.

- degelijk functionerende frituurpan (laat bij het frituren de deksel er af! Condensvorming door een deksel zorgt voor snel kwaliteitsverlies van de olie)
- bakthermometer (digitale met een pen is mooi, compact, goed afleesbaar en tamelijk nauwkeurig)
- kookwekkertje
- nauwkeurige weegschaal
- mixer met deeghaken
- ruime kom om het deeg in te kneden en te laten rijzen
- ijsknijper annex oliebolletjesknijper om bolletjes te scheppen. Een 55 mm knijper geeft oliebolletjes 55-65 gram, wat een prima gemiddelde maat is
- schuimspaan om de oliebolletjes af te scheppen
- houten lepel om het deeg door te slaan en later de oliebolletjes in de

3

het halve werk. Lezen van de lijst van ingrediënten, boodschappen-briefje schrijven en tijd plannen maakt hiervan deel uit; rozijnen en krenten moet je al tevoren wellen in water, bijvoorbeeld de avond tevoren. Eenvoudig, de handeling kost geen tijd, het wellen gaat zijn eigen gang, maar je moet het wel tevoren doen. Gist, melk, water en desgewenst flesje bier op tijd uit de koelkast halen om op kamertemperatuur te laten komen...

De tijd nemen is geboden, doe je dat niet, begin dan maar liever niet aan oliebollenbakken.

Stap 2 (Ingrediënten in huis halen en klaarzetten voor gebruik)

- 1 kilo durum tarwe biologisch dynamisch (Gebuild bloem 85% of juist gewone tarwebloem is ook goed, maar geven iets minder luchtige oliebollen); durum tarwe is echter niet overal verkrijgbaar. Ambachtelijke molenaars en sommige bakkers verkopen ook "oliebollenmixen". Zelf kunt u ook een pond durum meel, als u het heeft gevonden, mengen met tarwebloem. Dit bevordert wel de glutenvorming en daarmee de luchtigheid van het bakresultaat. In veel tarwebloem is ascorbinezuur (vitamine C) toegevoegd; liever een bloem zonder vitamine C kiezen, zoals biologisch dynamisch, omdat dit het proces van het rijzen niet verstoort.
- 84 gram verse gist (7 gram droge gist = 25 gr verse gist)
- 0,4 liter melk
- 0,5 liter water (melk en water samen 0,9 liter)
- 50 gram suiker (of 40 gram honing of maple siroop)
- 1 pakje rozijnen (200 gram)
- 1 pakje krenten (200 gram)



frituurpan te helpen met draaien

U heeft nu alle ingrediënten en kookmaterialen en -apparatuur in huis

Stap 4 (werkwijze)

Werk vooraf:

- avond tevoren de krenten en rozijnen wellen in water (net onder water, anders verliezen de gedroogde vruchten teveel van hun aroma; langer dan een nacht onder water is niet goed, het schilleteje van de krent/rozijn wordt te zacht en kan beschadigen, dit maakt de oliebol van binnen grauw in plaats van wit)
- 2 uur tevoren, melk, water uit de koelkast en kraan halen en in een maatbeker klaarzetten (alles samen 0,9 liter)
- half uur tevoren alles klaar zetten voor de greep
- temperatuur in de kamer-keuken verhogen naar 22°C
- deuren en ramen in de buurt van het beslag dicht houden, tocht is funest voor het proces van het rijzen

Aan de slag:

- appel schillen en in kleine stukjes snijden (klein beetje sap van een citroen of limoen voorkomt bruinkleuren)
- beslagkom en ingrediënten op kamertemperatuur (22°C)
- Mengsel van melk/water op 38°C brengen (bijvoorbeeld door aan de melk een beetje warm water toe te voegen)
- Krenten en rozijnen drogen in een schone theedoek
- Gist oplossen in een beetje lauw water (aftrekken van de 0,5 liter) en een schepje suiker toevoegen om het gist aan het "gisten" te krijgen
- Bloem (evt. mix), zout en suiker op het gismengsel doen en met de mixer met deeghaken het deeg kneden. Mixer op de laagste stand, ongeveer 4 minuten



gebruik een handdoek om het beslag bij transport af te dekken

- Na afkoelen de oliebollen op een mooie schaal leggen en flink met de bus poedersuiker schudden voor een rijk en gul resultaat
- Eet smakelijk!

Serveren en bewaren

- als u de oliebollen het liefst warm eet, 10 seconden in de magnetron voldoet, of een minuut of 5 in de voorverwarmde oven (175°C)
- Oliebollen kunt u bewaren op een droge plek in huis, liefst 17 tot 20°C, bijvoorbeeld in een brodtrommel. Niet in een koelkast bewaren!

Stap 5, de Keurmeester:

Selecteer een paar oliebollen. Knijp tussen wijsvinger en duim een keer flink in de bol. Resultaat:

- er begint direct vet te druipen ...4 of lager
- er begint vet op uw vingers te drijven...6 of lager
- duim en wijsvinger glimmen licht ...8 of hoger (dit is buitengewoon goed!)

U snijdt een paar oliebollen voorzichtig doormidden. Resultaat:

- een "spekrand" aan 1 kant een klein beetje... 6 of lager
- geen spekrand.. 7
- zijn de krenten en rozijnen gelijkmatig in de bol verdeeld...7
- alleen verdwaalde krenten en rozijnen aan een kant van de bol ... 5
- ongelijkmatig verdeeld ...6 (vulling is niet goed door het beslag geroerd)
- krenten en rozijnen alleen aan de buitenkant.....6 (gluten niet goed ontwikkeld; u was een beetje te lui om goed te kneden!)

De drukproef, met de duim drukken op het kruim (de witte kern):

- de kruim veert onmiddellijk terug.....7



hierlangs dubbelvouwen

• Na 4 minuten de mixer één stand hoger onder toevoegen van de rest van het lauwwarme mengsel van melk/water. N.B. Toevoegen van dit vocht beetje bij beetje om klontvorming te voorkomen. Klonten wegdrücken met de spatel

- Toevoegen van de vulling (krenten en rozijnen, stukjes appel). De vulling mag al even boven de kachel hebben gestaan. Vulling van een te koele plek laat het deeg te sterk afkoelen.
- Het deeg moet dan met vulling ongeveer 26°C zijn (door mengen van ingrediënten op kamertemperatuur en mengsel melk/water 38°C) Let op: met te warm deeg krijg je vette oliebollen; te koud deeg is niet vooruit te branden en geeft niet gerezen stuiterbollen
- Het deeg is nu klaar, plaats het in de ruime kom (het volume neemt met ongeveer 50% toe) met een natte theedoek erover op een warme plaats, voor of boven de verwarming of op de schoorsteenmantel; temperatuur niet boven 50°C, niet in de tocht!
- Frituurpan op het vuur of de stekker in het stopcontact; op bedrijfstemperatuur laten komen, 150°C; vlak voor het bakken verhogen tot 175°C. Meet dit na met de thermometer!
- Na 30 minuten rijzen, doek eraf, het beslag met een houten lepel met 12 tot 15 roerbewegingen "flink doorslaan". Teveel doorslaan "beschadigt" het deeg, de elasticiteit vermindert en kan de CO₂-bellen niet goed vasthouden; te weinig doorslaan houdt te grote CO₂-bellen vast die zorgen dat er veel olievorming in de bol kan optreden met een vette oliebol als resultaat
- De oliebollenknijper heeft u al in een bakje olie op kamertemperatuur staan, het beslag blijft dan niet hinderlijk aan de knijper plakken. De klassieke methode met een grote soeplepel of opscheplepel en vinger om het deeg van de lepel te laten glijden vereist wat meer



hierlangs dubbelvouwen