



⌚ ± 2 uur



 30 personen



Tijdens Oud en Nieuw mogen oliebollen natuurlijk niet ontbreken. Sommige mensen hebben er een traditie van gemaakt om ze jaarlijks zelf te bakken. Uiteraard kun je deze heerlijke bollen gewoon in de winkel kopen, maar zelfgemaakt zijn ze wel het allerlekkerst. Wil jij dit jaar ook zelf oliebollen bakken? Dan ben je bij ons aan het juiste adres, want met ons recept maak je echt de lekkerste oliebollen. Wij laten zien hoe je zowel oliebollen met rozijnen als met stukjes appel kunt maken. Wil je liever niets door het beslag heen? Dan kun je dit ook gewoon achterwege laten en krijg je alsnog heerlijke bollen. Lees snel verder voor ons recept en ga lekker aan de slag!

- 735 gram patentbloem;
- 75 gram Molen de Hoop Broodverbeteraar Vruchtenbrood;
- 30 gram fijne kristalsuiker;
- 220 gram rozijnen;
- 12 gram zout;
- Thermometer;
- Arachideolie.

- 660 milliliter lauwarm water, circa 30 graden;
- ⅓ flesje bier;
- 65 gram verse gist;
- Een beetje verse rasp van een citroen;
- 55 milliliter eieren;
- 45 gram ongezouten roomboter;





écht alles om te bakken

- *Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn!

1. Wel een avond van tevoren de rozijnen in lauwwarm water.
2. Leg de rozijnen daarna op een theedoek.
3. Doe de verse gist, water, patentbloem, vruchtenbroodpoeder, suiker, eieren, roomboter en citroenrasp in een kom.
4. Mix dit in circa 8 minuten tot een mooi beslag.
Tip! Het beslag is goed, als het tegen de kom aan 'klapt'.
5. Mix het bier en het zout er ook doorheen.
6. Meng tot slot kort de rozijnen en stukjes appel erdoorheen.
Tip! Het beslag is goed als het rond de 26 graden is.
7. Stort het beslag in de kleine emmer.
Tip! Wil je liever geen rozijnen en of stukjes appel door het beslag heen? Dan kun je dit ook achterwege laten.
8. Vul de grote emmer met een klein laagje water.
9. Zet de emmer met het beslag in de grote emmer.
10. Maak een theedoek nat en knijp deze uit.
11. Leg deze over de emmer heen.
12. Sluit de emmer af met een deksel.
13. Laat het deeg zodoende 1 uur rijzen.
14. Doe de olie in een frituurpan en verwarm de olie tot 200 graden.
15. Schep met een ijsschep bolletjes beslag in de frituurpan.
16. Bak de olieballen in circa 5 minuten gaar.

Waar komen oliebollen vandaan?

Wist je al dat het een typisch Nederlandse traditie is om op Oudjaarsavond olieballen te eten? Al doen onze zuiderburen steeds vaker gezellig met ons mee. Het is niet helemaal te achterhalen waarom we dat eigenlijk doen en waar olieballen vandaan komen. De eerste olieballen zijn waarschijnlijk ergens in de middeleeuwen voor het eerst gebakken in Nederland of in ieder geval op een plek dat dicht bij ons kikkerlandje ligt. Er gaat ook een verhaal rond dat het recept van de oliebol door de Spaanse en Portugese Joden, de zogenoemde Sefardim, mee naar Nederland is genomen toen zij tijdens de Spaanse Inquisitie naar Nederland vluchtten. Dit zou dan ergens in





écht alles om te bakken

Zoete deegkoeken

Tot ergens in de zeventiende eeuw werden oliekoeken gebakken, maar door verbeterde economische omstandigheden kwam er beter en meer olie beschikbaar in Nederland. Daar moest natuurlijk wat mee worden gedaan! In diverse kookboeken, het is ons niet helemaal duidelijk in welk boek dit als eerste werd gedaan, werd geadviseerd om eens meer olie te gebruiken voor het bakken van oliekoeken. In het achttiende-eeuwse kookboek *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* werd zelfs een dubbele hoeveelheid olie geadviseerd, waardoor de koeken boller uit het vet kwamen. Na wat aanpassingen van andere ingrediënten, werden de bollen ook nog eens luchtiger. De Van Dale nam in 1868 voor het eerst het woord 'oliebol' op. Toch duurde het tot het begin van de twintigste eeuw dat we het alleen nog maar over olieballen hebben en je eigenlijk niemand meer het woord 'oliekoek' hoort gebruiken.

We kennen allemaal de standaard oliebollen wel, maar tegenwoordig zijn hier steeds meer op te vinden. Wij konden natuurlijk niet achterblijven en daarom hebben wij ook een aantal andere heerlijke varianten op de welbekende oliebol bedacht. Zo hebben wij een [recept voor oliebollen met stoofperen](#), deze oliebollen zijn lekker zoet van smaak. Daarnaast vind je op ons blog nog een aantal gevulde oliebol recepten, zoals [oliebollen met banketbakkersroom en kersen](#) en [gevulde oliebollen met een vleugje drank](#). [Bekijk al onze oliebol recepten hier!](#)

Zijn er een aantal oliebollen overgebleven en wil je deze graag bewaren? Laat de bollen dan goed afkoelen en verpak ze luchtdicht. Buiten de koeling kun je de lekkernijen minstens 3 dagen bewaren. Wil je de bollen langer dan 3 dagen bewaren? Dan kun je ze ook invriezen. In de vriezer blijvende bollen tot 2 maanden goed.

Heb jij zelf met dit recept oliebollen gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je



aan ons laten zien door een foto van de oliebollen te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Molen de Hoop Broodverbeteraar Vruchtenbrood 250 gram (Art.nr.: DH194)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × BrandNewCake Digitale Thermometer/Timer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01049)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Levo Arachideolie 3 liter (Art.nr.: LV0001)
- 1 × Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)

