

# Oliebollen

*Bereidingstijd: 10 minuten; rijstijd: 30 minuten; baktijd: ± 4 minuten per oliebol*

## Ingrediënten

- 3 zakjes gedroogde gist (± 21 gram)
- 60 ml (4 eetlepels) suiker
- 750 ml halfvolle melk
- 3 eieren
- 900 tarwebloem
- 5 ml (1 theelepel) zout
- olie om in te bakken
- bloem om het deeg uit te rollen

## Bereiding

1. Doe de gist en de suiker in een mixerkom van ongeveer 3l.
2. Doe de melk in de MicroCook schenkkan.
3. Verwarm 1-2 minuten op 600 watt in de magnetron.
4. Voeg 300 ml melk toe aan de gist en suiker in de mixerkom.
5. Laat het geheel ongeveer 5 minuten rusten tot het begint te schuimen.
6. Doe de eieren in een Shaker en klop ze op te de eieren luchtig zijn. (Dit kan ook in de TurboMax of SuperChef)
7. Doe de bloem in de Superkom 10l.
8. Maak een kuil in het midden van de bloem.
9. Schenk het gistmengsel, de rest van de melk, de geklopte eieren en het zout in de kuil.
10. Sluit de Superkom af met het deksel en maak horizontale bewegingen (alsof je danst) ongeveer 1 minuut lang.
11. Spatel het deeg wat aan de wanden zit met de Siliconen Spatel door het beslag.
12. Doe het deksel weer op de kom en ontlucht de kom.
13. Laat het deeg rijzen tot het deksel er vanzelf afkomt. Dit duurt ongeveer 30 minuten.
14. Bestrooi het placemat met bloem.
15. Rol het deeg met de deegroller fijn tot ongeveer 1,5 cm dikte. (bestrooi het deeg met bloem zodat het niet plakt.)
16. Vouw het deeg tijdens het rollen drie keer om zodat het goed luchtig word.
17. Gebruik een Mini Beker voor het uitsnijden van de porties.
18. Bak elke oliebol ongeveer 4 minuten in een steelpan gevuld met olie.
19. Draai de oliebol halverwege de baktijd om.

Smakelijk ! Tine Monserez -tinetupperware@outlook.com-

Je kan de oliebollen ook bakken in een friteuse.

*Tip: bestrooi de oliebollen met poedersuiker voor een extra zoete smaak.*

