



Krijger Molenaars



Inhoud

Informatie voor de Klanten.....	2
Kenmerken van een goede oliebol.....	3
Oliebollen.....	4
Berliner Bol.....	5



Krijger Molenaars

Informatie voor de Klanten

Bloem

Een te straffe bloem geeft koppige beslagen en moeilijk te scheppen. Vorm zal dan ook snel onregelmatig en stekelig zijn. Beste resultaat bloem zonder Ascz (Schouwswit 00)

Vruchten broodpoeder

Wordt toegevoegd ter vervanging of in combinatie met een vet bevat naast vet ook kleur-smaak-en aromastoffen. Wanneer teveel toevoeging heeft dit een sterke invloed op zowel de smaak en kleur van het eindproduct.

Ei

Heeft een emulgerend vermogen en werken smaakverhogend op het eindproduct.

Vetstof

Wordt toegevoegd om de smaak en malsheid van het product te bevorderen.

Melkpoeder

Heeft een positieve invloed op de kleur en smaak van de oliebol.

Hardbrood poeder

Dit zorgt mede voor een iets luchtigere oliebol en de oliebol zal een krokantere buitenkant vertonen.

Krenten / rozijnen

Wassen en wellen is van groot belang. Te kort wellen zullen de vruchten vocht onttrekken uit de oliebol. Te lang wellen zullen de vruchten snel stuk gedraaid worden. Er ontstaat dan snel uittreding van suikers, welke de ontwikkeling (rijs) remmen. Vruchten gebruiken die winddroog zijn en op temperatuur. (bakkerij) Te natte vruchten geven gaten in de structuur van de vulling. Vulling zelfde temperatuur als je beslag.



Krijger Molenaars

Kenmerken van een goede oliebol

Een goede Oliebol moet voldoen aan de volgende eisen:

Kleur

Regelmatig goudbruine kleur

Vorm

Regelmatig Bolvormig

Gaar

Natuurlijk gaar zijn.

Vet

Bij licht inknippen van de oliebol mag er nagenoeg geen olie boven komen.

Structuur

Regelmatig, wollig iets open en voldoende veerkracht.

Vulling

Goed verdeeld / Voldoende vulling in de oliebol.

Eeteigenschap

Korte afbeet / Niet taai of rubberachtig.

Smaak

Goede baksmak / Niet overheersende oliesmaak
Smaakstoffen mogen niet overheersen.



Krijger Molenaars

Oliebollen

Recept:

100	%	Schouwswit 00
1.5	%	zout
8	%	gist
5	%	kleinbroodpoeder
5	%	krentenbollenpoeder
5	%	eieren
85	%	water

Vulling

45	%	Rozijnen
5	%	Appels

Werkwijze:

Beslag Maak een glad beslag begin met 80% water voeg later overig water toe.

Draaitijd Ca 2 min. langzaam en 5 a 6 minuten snel. Beslag is goed als het van de wand loslaat. Planeetmenger

Deegtemp 29 °C

Vulling Let op dat de vulling op temperatuur is zet anders in de rijskast. Direct doordraaien en in de rijskast zetten.

Voorrijs Ca 40 minuten. Doorslaan en gaan scheppen.
Voor de doseermachine niet doorslaan direct in de machine gooien en doseren.

Baktijd Afhankelijk van gewicht ca 7 - 8 minuten.

Baktemp. 180 °C

Afwerking Na uitlekken door een mengsel halen van fijne kristalsuiker met kaneel. Blijft oliebol wat krokanter en een fijne smaak.

Tip Wilt u een oliebol met een specifieke smaak draai eens 0.5% kaneel door beslag.



Krijger Molenaars

Berliner Bol

Recept:

100	%	Schouwswit 00
1.5	%	zout
6	%	gist
20	%	krentenbollenpoeder
3	%	citroenrasp
10	%	eieren
45	%	water

Werkwijze:

Kneden	Maak een soepel en goed afgekneed deeg
Draaitijd	3 langzaam en 6 snel in spiraalkneder
Deegtemp	24 °C
Voorrijs	20 minuten
Afwegen	1200 gram en op de bol zetten.
Bolrijs	20 minuten en verdelen en opbollen.
Narijs	bolletjes op kleedjes zetten en ca 40 minuten narijs in de rijskast mogen niet aandrogen
Baktijd	Afhankelijk van gewicht ca 6 - 8 minuten.
Baktemp.	175 °C
Afwerking	Na uitlekken door een mengsel halen van fijne kristalsuiker. Na afkoelen doormidden snijden en een rond gele room inspuiten en in de midden een schep abrikozenjam.