



# Het virtuele Restaurant

## Oliebollen



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>1 kg. bloem 1,1 lt. melk 500 gr. <a href="#">potpourri</a> 80 gr. gist citroenrasp zout</p>	<p>Zorg dat de bloem op kamer temperatuur en gezeefd is en voeg het zout toe. Verwarm de melk met de suiker tot deze lauwwarm is en los het gist er in op. Voeg al roerend de bloem toe en maak er glad geheel van, voeg dan de <a href="#">potpourri</a> toe en werk deze door het beslag. Laat het beslag reizen. Als het beslag voldoende gerezen is, schep er met een lepel kleine balletjes van leg deze voorzichtig in de hete olie. Als de oliebruin zijn schep ze dan uit de olie, laat ze even uitlekken op grauw papier.</p>



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)