

Oliebollen van Hartog



SONJA VAN DE RHOER

Oliebollen van bakker Hartog uit Amsterdam, ze zijn het wachten in de lange rij waard. Maar nu ook zelf te bakken. Het recept staat namelijk in 'Proef Amsterdam!' van mijn jonge, enthousiaste collega Laura de Grave. Laura neemt je in dit boek mee langs haar favoriete Amsterdamse restaurants en kookt telkens een 'Amsterdams' gerecht met de chef. Ze fietst kriskras door de stad op zoek naar de leukste markten, typisch Amsterdamse restaurants en 'geheime' adresjes waar de lekkerste Amsterdamse producten worden gemaakt.

Breng voor het soezenbeslag in een steelpan het water en de boter aan de kook. Zet het vuur laag, roer de bloem erdoor en laat 5 minuten garen. Haal de pan van het vuur, laat iets afkoelen en roer er dan het losgeklopte ei door. Laat het soezenbeslag afkoelen.

Meng in een kom het volkorenmeel, de bloem, rietsuiker, amandelspijs, sukade, kardemom, kaneel, zout, rum en 100 ml water. Los de gist op in 20 ml water. Roer met je vingers tot de gist helemaal is opgelost en meng het dan door het beslag.

Kneed het deeg goed door met je handen of gebruik een mixer met deeghaken. Voeg beetje bij beetje nog 30 ml extra water toe. Kneed het beslag nog 5 minuten door, meng dan het soezenbeslag erdoor en kneed het geheel nog eens 10 minuten. Meng de geweekte

rozijnen en de appelblokjes door het deeg.

Leg een vochtige, warme theedoek over de beslagkom en laat 1 tot 1,5 uur op een tochtvrije plaats rijzen tot het deeg 1/3 in volume is toegenomen. Verwijder de theedoek en druk het deeg plat.

Verhit de arachideolie in een frituurpan tot 185 °C. Haal een ijsschep of twee eetlepels even door de hete olie en schep hiermee vervolgens enkele lepels beslag in de frituurpan. Bak de oliebollen 9 minuten; keer ze halverwege. Ze zijn gaar als ze goudbruin en knapperig zijn. Laat de oliebollen afkoelen op een rooster en bestrooi ze met poedersuiker.

Voor 10 oliebollen

Soezenbeslag:

50 ml water

25 g roomboter

25 g bloem

25 g ei, losgeklopt

Deeg:

150 g volkorenmeel

50 g bloem

10 g rietsuiker

10 g amandelspijs

10 g groene sukade, fijngehakt

2 g kardemom

2 g kaneel

2 g zout

10 ml rum

150 ml water

25 g verse gist

Vulling:

145 g rozijnen

20 g geschilde appel in kleine blokjes

arachideolie

50 g poedersuiker