

Oliebollen

Nederlands Bakkerij Centrum

Postbus 360

6700 AJ Wageningen

Telefoon 0317 47 12 12

Fax 0317 42 32 06

E-mail info@nbc.nl

www.nbc.nl

Zeventig procent van de Nederlandse huishoudens eet rond de jaarwisseling oliebollen. Opvallend is dat consumenten steeds vroeger in het seizoen oliebollen kopen. Het wordt dus voor u steeds aantrekkelijker om dit margeproduct te verkopen. Met name een kwalitatief goede oliebol geeft uw omzet een extra impuls. De NBC Werkwijzer® helpt u de perfecte oliebol te bakken.

De jaarlijkse test in het Algemeen Dagblad laat zien dat het bakken van oliebollen soms beter kan. NBC adviseert u om vroegtijdig te starten met proefbakken, zodat u eventuele onvolkomenheden nog kunt voorkomen. Bij de oliebollenbeoordeling die NBC jaarlijks voor bakkers verricht, komen twee belangrijke verbeterpunten naar voren: het vetgehalte en de gaarheid.

Hoe herkent u een te vette oliebol?



Een oliebol is te vet wanneer veel vet bovenkomt als u er licht in knijpt. Een veel gehoorde opmerking is dat een oliebol best wat vet mag zijn. De bol is immers in de olie gebakken en mag zijn naam eer aan doen. Gedeeltelijk is dit waar; een oliebol heeft de smaak van het frituren. Maar wanneer de oliebol te veel vet opneemt, gaat de scherpe olie(na)smaak overheersen. Tevens gaat het ten koste van de hanteerbaarheid (vette handen en verpakking).

Hoe ontstaat een te vette oliebol?

Wanneer u een oliebol te lang bakt, krijgt deze de kans te veel olie op te nemen. Hoe meer vocht uit de oliebol verdampt, hoe meer olie hij opneemt. De baktijd is daarom erg belangrijk. Oliebollen van circa 80 gram hebben een baktijd van 6 tot maximaal 7 minuten. Ook de baktemperatuur is belangrijk: 180°C. Wanneer de olietemperatuur teveel zakt bij het scheppen van de oliebollen (<170°C), is de verwarmingscapaciteit van de frituurbak te laag en nemen de oliebollen duidelijk meer vet op. Ook oude of te heet verwarmde olie (>180°C) kan een oorzaak zijn van het te veel vet opnemen bij het bakken.

Hoe voorkomt u een te vette oliebol?

Zet een wekker bij het bakken zodat u de baktijd exact kunt bepalen. Meet de olietemperatuur van de olie vóór het bakken, maar ook tijdens het bakken, zodat u weet dat de olietemperatuur niet te laag is ($<175^{\circ}\text{C}$). Ga niet blindelings af op de instelling van de thermostaat. Uit de praktijk blijkt dat ongeveer 40 procent van de thermostaten niet correct functioneren. Zorg voor een goede frituurolie en vervang de olie op tijd.

Met controlestrips test u regelmatig de kwaliteit van uw frituurolie.

Hoe herkent u een niet gare oliebol?

Een niet gare oliebol heeft een kleffe kruim. U ziet dit pas wanneer u de oliebol heeft doorgesneden. Als er een permanent kuiltje ontstaat wanneer u op de kruim duwt (er is dus geen veerkracht), kunt u ervan uitgaan dat de oliebol niet gaar is. De smaak van de oliebol is vaak deegachtig, terwijl de kauweigenschappen 'klef' zijn.

Hoe ontstaat een niet gare oliebol?

Wanneer u olieballen te kort bakt bij een (te) hoge temperatuur, worden ze niet gaar. Daarom adviseren wij u niet op kleur af te bakken, maar op tijd. Het verhitten van olie tot een (te) hoge temperatuur ($>180^{\circ}\text{C}$) zorgt er bovendien voor dat de kwaliteit van de olie zeer snel achteruit



gaat.

Een niet gare oliebol ontstaat ook wanneer u te veel hulpgrondstoffen heeft toegevoegd.

Hulpgrondstoffen geven vaak een sterkere kleuring en stellen het verstijfselen van zetmeel tijdens het bakken uit. Te veel suiker is hier de oorzaak van.

Hoe voorkomt u een niet gare oliebol?

- De belangrijkste stelregel is: bak niet op kleur, maar op tijd. Een oliebol van ca 80 gram heeft 6 tot 7 minuten nodig om gaar te worden. Gebruik daarom een bakklokje.
- Zorg voor de juiste olietemperatuur.
- Voeg niet te veel suiker toe. Een percentage van 5% berekend op de bloem is voldoende om een goede kleuring te krijgen.
- Bij gebruik van een olieballenmix is het extra toevoegen van suiker niet verstandig.

Deze NBC Werkwijzer® biedt u handvatten ter verbetering van de kwaliteit van uw producten. Omdat veel factoren van invloed zijn op het productieproces, kunt u er niet vanuit gaan dat deze informatie u altijd volledig de oplossing brengt.

U kunt geen rechten aan de inhoud van deze NBC Werkwijzer® ontleen. Voor meer informatie neemt u contact op met het Servicebureau, telefoon 0317 - 47 12 47.