

### Oliebollenrecept.

#### Ingrediënten:

1 kg bloem  
2 eieren  
theelepel zout  
1 liter lauwe melk



zakje gist  
zakje rozijnenmix  
eetlepel suiker  
zonnebloemolie

Meng de gist, suiker en het zout door de bloem. Klop de lauwe melk en de eieren vervolgens door de bloem tot een glad dik beslag. Roer de rozijnenmix losjes door het beslag. Laat het beslag onder een vochtige doek op een warme plaats een klein uur rijzen. Verhit intussen de olie tot circa 180 graden Celsius. Vorm de oliebollen met twee lepels en bak ze in ongeveer 5 minuten goudbruin.

**EET SMAKELIJK EN EEN GEZELLIGE  
OUDEJAARSVOND !!!**

#### Voordeeg

Veel mensen gebruiken een bakverbeteraar (ook wel broodverbeteraar) om hun thuis gebakken brood iets 'op te trekken'. Immers, niet alle meelproducten en mixen leveren even gemakkelijk de structuur die wij zo graag in ons brood zien. Maar hoe moet dat nu als men nu juist zelf zijn brood bakt en aan de toegevoegde stoffen wil ontkomen, of een laag glutendieet moet houden?

Er is een oplossing, zij het iets minder gemakkelijk dan de toepassing van bakverbeteraars. Deze oplossing is al honderden jaren oud, maar in de loop van de tijd in de vergeethoek terecht gekomen. Deze oplossing heet: *voordeeg*.

Voordeeg maakt men 24 uur voor men het brood gaat maken. Kortweg komt het er op neer dat men 15% van alle ingrediënten voor het brood de dag ervoor reeds mengt. Direct na het mengen gaat het voordeeg in een afgesloten bakje in de koelkast. Als men een dag later het brood gaat bakken kan het voordeeg hier gewoon (rechtstreeks uit de koelkast) aan worden toegevoegd. Probeer maar eens. Het resultaat zal u verbazen.



*Korenmolen De Leeuw is te vinden in  
de Zijdstraat te Aalsmeer*

*Postadres: Secretariaat  
Stichting Korenmolen De Leeuw  
Fuutlaan 19  
1431 VN Aalsmeer*

*Openingstijden:  
dinsdag: 13.00 – 16.30 uur  
zaterdag: 13.00 – 16.30 uur*

*"Meel van de Leeuw" nr.3*

# *Korenmolen "De Leeuw"*



*Aalsmeer*

