

DONUTS



Ingrediënten

- 275 g volle melk
- 20 g verse gist
- 20 g boter
- 1 ei
- 30 g kristalsuiker
- 500 g witte tarwebloem
- 1 snuif zout (2 g)
- ronde uistekringen (2 cm en 8 cm)
- suikerglazuur
- suikerstrooisels

Werkwijze

1. Doe de melk, de gist en de boter in de beker en meng.
1 min / 37°C / snelheid 2
2. Voeg het ei, de suiker, de bloem en het zout toe en kneed.
12 min / deegfunctie
3. Haal het deeg uit de beker en laat 30 min rusten onder een handdoek.
4. Bebloem je werkblad met een klein beetje bloem en rol het deeg uit tot een lap met 1 cm dikte. Draai een paar keer het deeg om tijdens het uitrollen. In het begin zal het snel samentrekken. Dat zal minderen door het deeg een paar keer te draaien.
5. Snij cirkels uit van 8 cm. In die cirkel maak je een gaatje van 2 cm doorsnede. Het resterend deeg kneed je snel weer tot een bol. Snij opnieuw donuts uit het deeg.
6. Leg de donuts op een licht beboemde handdoek. Dek af met een handdoek en laat 40- 60 min rijzen.
7. Verwarm de olie (ik gebruik arachide olie) tot 170 °C.
8. Bak de donuts ongeveer 2-3 min. Draai ze 1 keer om tijdens het bakken.
9. Leg ze op keukenpapier.
10. Maak suikerglazuur. Dop de donuts in het glazuur. Ook in gewone kristalsuiker kan je de donuts doppen. Versier onmiddellijk met leuke suikerstrooisels.

