

## Ingrediënten

VOOR HET DEEG:\* 500 g  
Boerenluxe of ander meel voor  
zoet Brood\* 250 ml Water\* 16 g  
verse gist of 8 g droge gist\* 2 g  
Zout\* 5 g Bakpoeder\* 10 g  
Suiker\* 1 Zakje  
VanillepoederVOOR DE  
AFWERKING:\*  
Chocoladeglazuur\*  
Decoratiebolletjes\* Suiker met  
Kaneel

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## DONUTS

ZE ZIJN EIGENLIJK TE LEKKER!

### Hulpmiddelen

\* Frituurpan

### Vorbereiding

Dit recept heeft een lange tijd nodig als voorbereiding!Maar dat is meestal het geval met brooddeeg.Daarna is de klus zo geklaard!

### Bereidingswijze

\* Meng alle ingredienten voor het deeg en kneed dit in 20 minuten.\*  
Bedek het deeg met een droge doek en laat het 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.\* Verdeel het deeg hierna in stukjes van ongeveer 50 g.\* Vorm hiervan ronde bolletjes en laat ze 10 minuten rijzen.\* Maak met de vingertoppen in het midden van de deegbolletjes een gaatje.\*  
Trek het gaatje voldoende uit zodat de vorm na de laatste rijstijd behouden blijft.\* Laat ze opnieuw 20 minuten rijzen onder een droge doek op kamertemperatuur.\* Verwarm ondertussen de frituurpan\* Leg de donuts voorzichtig in de frituurpan en bak ze goudbruin op 175 graden.\* Direct na het bakken kun je de donuts in de suiker met kaneel of een kommetje met decoratiebolletjes leggen.\* De bolletjes of de suiker blijven er zo aan vastplakken.\* Om ze te versieren met chocoladeglazuur daarentegen laat je de donuts eerst afkoelen.\*  
Daarna smelt je het pakje glazuur in warm water en dompel je een zijde van de donuts in het vloeibare glazuur...\* Glazuren kun je natuurlijk ook nog met elk ander of eigen recept!

### Serveertips

Je kunt ze op elk moment van de dag ,wanneer je maar wil nuttigen!

