

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
Vanillepoeder
VOOR 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 ingrediënten 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!

