



Zelfgemaakte donuts met suikerglazuur

Luchtige gefrituurde donuts met een glanzend suikerglazuur. Even geduld met het rijzen, maar de beloning is enorm: donuts die minstens even goed zijn als die uit de bakkerij.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	15'	12	Dessert

Ingrediënten

500 g bloem
7 g droge gist
60 g fijne suiker
250 ml lauwe melk
2 eieren
50 g zachte boter

1 snuifje zout
1 l frituurolie
200 g bloedsuiker
3 eetlepels water
1 koffielepel vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Los de droge gist op in de lauwe melk samen met 1 eetlepel van de fijne suiker. Roer kort en laat het mengsel 10 minuten rusten tot het schuimt en actief is.
- 2.** Doe de bloem, de resterende suiker en het zout in een grote mengkom en roer door elkaar. Maak een kuil in het midden en voeg het gistmengsel, de eieren en de zachte boter toe.
- 3.** Kneed alles ongeveer 10 minuten krachtig door tot een soepel, elastisch deeg dat loslaat van de kom. Vorm een bal, leg het deeg terug in de kom en dek af met een vochtige keukenhanddoek. Laat 1 uur rijzen op een warme, tochtvrije plek tot het deeg in volume verdubbeld is.
- 4.** Druk het gerezen deeg voorzichtig plat op een licht bebloemd werkblad en rol het uit tot een dikte van 1 cm. Steek rondjes uit met een uitsteker of glas van ongeveer 8 cm doorsnede. Prik of steek in het midden van elk rondje een gat van ongeveer 2,5 cm met een kleinere uitsteker of een appelboor.
- 5.** Leg de uitgestoken donuts op een met bloem bestoven vel bakpapier. Dek losjes af en laat nog 30 minuten rijzen tot ze merkbaar zijn opgezwollen.
- 6.** Verhit de frituurolie in een ruime, diepe pot tot 175 graden Celsius. Frituur de donuts in porties van 2 tot 3 stuks gedurende 1,5 minuut per kant tot ze mooi goudbruin zijn. Overbevolking van de pot doet de olietemperatuur te snel zakken, wat vette donuts geeft.
- 7.** Schep de gebakken donuts uit de olie met een schuimspaan en laat ze uitlekken op meerdere lagen keukenpapier. Laat ze 5 minuten afkoelen voor u ze glazuurt.
- 8.** Meng de bloedsuiker met het water en de vanille-extract tot een glad, licht lopend glazuur. Dompel de bovenkant van elke donut in het glazuur, laat de overvloedige druppels er kort aflopen en leg de donuts op een rooster. Laat het glazuur volledig opstijven voor u ze serveert.

Tip

Gebruik een keukenthermometer om de olietemperatuur nauwkeurig te bewaken. Te koude olie geeft vette, zware donuts; te hete olie doet ze te snel kleuren terwijl het deeg vanbinnen nog rauw is. Houd de temperatuur steevast rond 175 graden Celsius.

Lekker met

Donuts smaken het best dezelfde dag, nog licht warm of op kamertemperatuur.

Dranktip

Een kop sterke filterkoffie of een glas koude melk past hier perfect bij.

Ontdek meer recepten op kookpot.be