

Donuts

Eén keer per jaar staat hier een pan op het fornuis waarin wij frituren. Dat is met oud en nieuw en dat is voor mij dus de enige kans in het jaar om eens wat nieuws uit te proberen op frituurgebied. Naast de gebruikelijke appelbeignets en olieballen maakte ik dit jaar ook donuts. Donuts blijken er in twee varianten te bestaan, een cake-achtige variant en de variant gemaakt met rijk brooddeeg die minder vet is. Ik heb de laatste variant gemaakt. De oorsprong wordt nogal betwist; er gaan vele verhalen rond over het ontstaan van deze zoete snack. Eén ervan is dat de Nederlanders, toen ze naar Amerika emigreerden, de oliekoek hebben meegebracht en deze in Amerika geëvolueerd is tot donut. Waar de ontstaansgeschiedenis ook moge liggen, heden ten dage is het een zeer populaire snack die onge vuld of gevuld en afgewerkt met chocolade, glazuur, spikkels, hagelslag, kaneel of fijne suiker in de winkels te vinden is. Voor elck wat wils dus! Ik maakte de onge vulde variant waarbij ik de donuts na het bakken door de fijne suiker haalde. Een paar maakte ik met eiwitglazuur en decoratie. Qua smaak is er weinig verschil, qua uiterlijk lijken die met glazuur wel erg feestelijk! Aan jou de keus wat je doet! Dit recept leverde mij 17 donuts op, uitgestoken met een ronde steker van 7 cm.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

- 300 gram patentbloem
- 4,5 gram zout
- 30 gram witte basterdsuiker
- 9,5 gram instant gist
- 50 gram ei op kamertemperatuur (=1 ei maat M)

- 45 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- 145 gram volle melk op kamertemperatuur
- frituurolie

Voor de decoratie:

- fijne kristalsuiker
- eventueel wat abrikozenjam
- glazuur: gemaakt van poedersuiker, gepasteuriseerd eiwit, beetje citroensap en evt. kleurstof
- Sprinkles

Werkwijze:

- Doe bloem, zout en witte basterdsuiker in een kom en roer goed door met een garde.
- Voeg de gist toe en roer nog eens goed door en haal de garde uit de kom.
- Voeg ei, roomboter en melk toe.
- Kneed met de hand of met een standmixer tot een soepel deeg dat loslaat van de wanden van de kom.
- Bol het deeg licht op en doe het in een licht met olie ingevette kom.
- Dek af met een deksel en zet 30-45 minuten op een warm plekje van ca. 30 graden Celsius weg tot het in volume verdubbeld is.
- Bestrooi je werkblad met wat bloem en rol het deeg voorzichtig uit tot een lap van ca. 1 cm dik.
- Steek hier met een ronde steker van 7 cm. cirkels uit en steek daar met een ronde steker van 3 cm in het midden een gat uit. Leg de donutvormen op een bebloemde bakplaat op enige afstand van elkaar.
- Klop zoveel mogelijk de bloem van de resten deeg af, kneed heel kort samen en rol weer uit tot een lap van 1 cm dik en steek hier weer donuts uit.
- Laat de donuts op een tochtvrij plekje van ca. 31 graden Celsius rijzen gedurende een half uur.
- Zorg in die tijd dat je de frituurolie op temperatuur krijgt (175 graden Celsius).
- Pak de donuts voorzichtig met een vork, een taartschep oid. op van de bakplaat, zorg dat de vorm zoveel mogelijk behouden blijft, en doe ze in de pan.
- Bak niet te veel donuts tegelijk omdat de temperatuur van de olie anders te veel zakt.
- Bak ze aan elke kant 1 minuut tot ze mooi goudbruin zijn.
- Wil je besuikerde donuts hebben, haal ze hier dan direct na het bakken doorheen en laat verder afkoelen op een met keukenrolpapier beklede schaal.
- Wil je de donuts glazuren, dan laat je ze eerst afkoelen op een met keukenrolpapier beklede schaal.
- Indien gewenst kan je wat abrikozenjam verdunnen met iets water en verwarmen. Zeef de grote stukken eruit en smeer de overgebleven warme jam voor het glazuren op de donut.
- Maak de glazuur door poedersuiker met iets gepasteuriseerd eiwit te vermengen tot een dikvloeibare brij. Verdun met een klein kneepje citroensap. Het glazuur moet dikvloeibaar zijn.
- Giet dit over de donuts en besprenkel direct met musketzaad, sprinkles, hagelslag of andere decoratie.

Bron: eigen recept