

Donuts

Ingrediënten

450 g bloem
1 tlpl zout
50 g boter
7 g droge gist
1 ei
1 dl lauwe melk
50 g kristalsuiker
90 ml lauwater

Bereidingswijze

- Meng de bloem, zout en boter in een kom. Wanneer dit alles goed gemengd is, de suiker en de gist toevoegen.
- Voeg vervolgens het ei toe en de lauwe melk, vul aan met lauwater +/- 90 ml. Het water toevoegen tot men een mooi en elastisch deeg bekomt.
- Laat het deeg 1 uur rijzen tot het ongeveer in omvang is verdubbeld.
- Kneed vervolgens het deeg gedurende 1 minuut en rol het uit tot een dikte van +/- 1,5 cm.
- Snij er met een koekjesvorm van 8 cm doorsnede rondjes uit en maak vervolgens in het midden een gat met een koekjesvorm van 4 cm doorsnede.
- Laat de donuts terug rijzen gedurende 30 minuten.
- Verwarm de friteuse voor op 170°C en bak de

Donuts

donuts af. (+/- 3 minuten per donut)

- Bestrooi vervolgens de donuts met kristalsuiker.