Donuts

Ingrediënten

375 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Eidooier
1 Zakje(s) Dr. Oetker Gist
150 ml Melk (lauwwarm 40°C)
40 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
snufje Zout
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Deegroller
Frituurpan
Zonnebloemolie (om in te bakken)
Plasticfolie
Zeefje

1. Donutdeeg maken

Smelt de **boter (60 g)** en laat dit afkoelen.

Zeef de **bloem (375 g)** boven een beslagkom.

Meng de **gist (1 zakje)** door de **bloem**. Voeg de **suiker (40 g)**, het **zout (snufje)**, de **eidooiers (2 stuks)**, **melk (150 ml)** en boter toe en kneed het met een mixer met deeghaken eerst op de laagste stand en vervolgens op de hoogste stand in ongeveer vijf minuten tot een donutdeeg.

Dek de kom af met plasticfolie en laat het donutdeeg een half uur rijzen op kamertemperatuur.

2. Donuts maken

Bestrooi een werkblad met een dun laagje bloem en kneed het donut deeg nog een keer kort door.

Rol het uit tot een lap van 1 cm dik. Steek cirkels met een doorsnede van 9 cm, steek vervolgens een kleine cirkel uit het midden, zodat de donutvorm ontstaat. Leg de ringen op een bord of bakplaat.

Dek het af met het folie en laat het nog een keer een half uur rijzen.

3. Donuts bakken

Bak de donuts aan beide kanten goudbruin. Haal het deeg met een schuimspatel uit de pan. Leg de donuts in een vergiet om ze te laten uitlekken en afkoelen.

Verwarm de **chocoglazuur (1 zakje)** volgens de aanwijzingen op het zakje. Bestrooi het zachte glazuur met **strooidecoraties**.