

Mini-donuts / Mini-doughnuts



De boodschappen

250 gram meel
20 gram zachte boter
25g fijne suiker
1 vrije uitloop bio-ei
1 theelepel fijn zeezout
7 gram gedroogde gist
75 ml melk, lauwwarm
4 eetlepels water

zonnebloemolie, om in te frituren
30 fijne suiker, om te bestrooien
50 gram chocolade
2 eetlepels slagroom
75 gram poedersuiker,
1 drup rode voedings-kleurstof
3 druppels citroensap
1 eetlepel water

Zo maak je donuts

Doe alle de ingrediënten uit het eerste rijtje in de mixerkom met 4 eetlepels water. Mix de ingrediënten tot ze gecombineerd zijn en er een grof deeg ontstaat. Leg een bakmat op je werkblad en bestrooi hem dun met meel.

Neem het deeg uit de kom en kneed het 10 minuten met de hand stevig door. Leg het deeg in een licht met olie bestreken kom en dek af af met een schone, vochtige theedoek. Laat het deeg 45 minuten rijzen of tot het in hoeveelheid verdubbeld is.

Leg het deeg weer op de bakmat met bloem, verdeel het in twee helften. Rol het deeg uit tot 1cm dikte en steek er dan 6cm cirkels uit met behulp van een serveerring. Maak in het midden een 2cm gat met een uitsteker, cirkel de donut om je vinger voor een groter gat. Leg de donuts op bakpapier en bedek ze met ingevet vershoudfolie dat de donuts niet mag raken. Laat de donuts 30 minuten rijzen of tot ze weer bijna in omvang zijn verdubbeld.

Verhit de olie tot 180°C

Bak de donuts per stuk, voor 1 minuut per kant. Draai ze met een schuimspaan om zodat ze rondom egaal goudbruin kleuren. Neem wat gebakken, licht afgekoelde donuts, doe ze met de suiker in een zak en schud ze om.

Roer een roze glazuur van 75g poedersuiker, 3 druppels citroensap en 1.5 eetlepel water, voeg er een druppel rode voedingskleurstof aan toe. Glazuur de donuts en bestrooi het natte glazuur met suikermuisjes.

Doop de rest van de donuts in au bain marie gesmolten chocola waardoor je slagroom hebt geroerd.

Feestje!

Mini-donuts / Mini-doughnuts



Shopping list

250g strong white flour
20g soft, unsalted butter
25g caster sugar
1 free range organic egg
1 teaspoon fine sea salt
7 g dried fast action yeast
75 ml milk, lukewarm
4 tablespoons water

sunflower oil, for deep-frying
caster sugar, for tossing
50g chocolate
2 tablespoons double cream
75g icing sugar
1 drop red food colouring,
3 drops lemon juice
1 tablespoon water

How to make doughnuts

Put all the ingredients from the first column in the mixing bowl with 3 tablespoons of water. Mix the ingredients until they are combined and a coarse dough is formed. Place a baking mat on your work surface and sprinkle it thinly with flour.

Take the dough out of the bowl and knead it firmly by hand for 10 minutes. Place the dough in a lightly oiled bowl and cover with a clean, damp tea towel. Let the dough rise for 45 minutes or until doubled in volume.

Put the dough back on the baking mat sprinkled thinly with flour, divide it into two halves. Roll out the dough to 1cm thickness and then cut out 6cm circles using a serving ring. Make a 2cm hole in the middle with a cutter, circle the doughnuts on your finger to make the hole bigger. Place the donuts on baking paper and cover with greased cling film, which should not touch the dough. Let the donuts rise for 30 minutes again or until almost doubled in size again.

Heat the oil to 180°C

Fry the doughnuts one by one for 1 minute per side. Turn them with a slotted spoon so they will get a golden colour on all sides. Take the doughnuts out and put them with caster sugar in a bag then toss it.

Stir a pink glaze of 75g icing sugar, 3 drops lemon juice and 1.5 tablespoon water, add a drop of red food colouring. Cover the doughnuts in icing then sprinkle sugar mice on the wet icing.

Dip the remaining doughnuts in au bain marie melted chocolate in which you stirred the double cream.

Party!