

Yllättävän hyvät donitsit

Hauskat kotonaleivotut donitsit värikkäillä kuorrutteilla, strösseleillä ja sokerisilmillä koristeltuna.

14 - 16 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



Ainekset::

Ainekset:

2,5 dl kädenlämpöistä vettä
30 g hiivaa
2 kpl kananmunaa
9 - 10,5 dl vehnä jauhoja
1 dl sokeria
1 tl suolaa
0,5 tl kardemummaa
0,5 tl muskottipähkinää
yhden sitruunan kuori
raastettuna
75 g voita sulatettuna
75 g voita sulatettuna
2 tl Taylor & Colledge Vanilla
Paste vaniljatahnaa

Paistamiseen:

1 l rypsiöljyä

Kuorrute:

3,5 dl tomusokeria
1 kpl kananmunan valkuaista
1 tl Dr. Oetker Punaista geeliväriä
1 tl Dr. Oetker Violettia geeliväriä
1 tl Dr. Oetker Sinistä geeliväriä

Koristelu:

Dr. Oetker Queen mix -
koristerakeita
Dr. Oetker Rainbow mix
koristerakeita
Dr. Oetker Ocean Mix -
koristerakeita
1 rs Dr. Oetker Sugar Eyes -
koristekuvioita

Donitsitaikina:

Sekoita hiiva kädenlämpöiseen veteen (35-37 °C). Lisää munat, sitruunankuoriraaste, sokeri, suola ja mausteet sekä osa jauhoista. Sekoita taikina tasaiseksi. Lisää loput jauhot vähitellen (varo lisäämästä liian paljon jauhoja) ja alusta taikina hyvin vaivaten. Lisää lopuksi sulatettu voi. Peitä taikina keittiöpöyhkeellä ja anna kohota kaksinkertaiseksi vedottomassa paikassa. Kohoaminen kestää 30-60 minuuttia, riippuen keittiön lämpötilasta. Kaulitse taikina 1,5 cm paksuiseksi levyksi. Painele taikinasta läpimitaltaan noin 8 cm kokoisella lasilla ympyröitä. Tee keskelle reikä veitsellä tai sormella. Siirrä donitsit leivinpaperille ja anna kohota vielä 30 minuutin ajan.

Tärkeää, kun paistat taikinaa öljyssä:

Taikina paistetaan neutraalin makuisessa öljyssä, käytä mieluiten rypsi- tai auringonkukkaöljyä tai erillistä paisto- ja friteerausöljyä. On tärkeää että öljyn lämpötila on juuri oikea. Jos öljy on liian kuumaa, taikina palaa. Jos taas öljy on liian kylmää, taikina imee paljon öljyä. Siksi suosittelimme lämpötilan mittaamista mittarilla koko paiston ajan. Voit kokeilla öljyn kuumuutta myös pienellä taikina- tai leipäpalalla.



Donitsien paistaminen:

Kuumenna öljy suuressa valurautapadassa tai paksupohjaisessa kattilassa noin 170 ° C. Siirrä 3-4 donitsia öljyyn ja paista 2-2½ minuuttia kummaltakin puolelta, kunnes ne ovat saaneet kauniin kullanuskean värin. Nosta kypsät munkit reikäkauhalla talouspaperin päälle. Anna donitsien jäähtyä kokonaan ennen koristelua.

Donitsien juhlava koristelu:

Sekoita tomusokeri ja munanvalkuainen keskenään. Jos seos on liian paksua, lisää tilkka vettä. Jaa kuorrute kolmeen kulhoon ja värjää yksi punaisella, yksi violetilla ja yksi sinisellä geelivärillä. Kuorruta donitsit ja koristele, lisää lopuksi silmät. Anna kuorrutteen jähmettyä ennen tarjoilua. Donitsit maistuvat parhaimmilta tuoreina.

