

DONUTS



Vaya receta la de hoy, se trata de hacer DONUTS CASEROS, a quién no le gustan? No he encontrado a nadie que no le gusten, y gracias a la tenacidad de Su de webosfritos, que ha hecho mil pruebas nos presentó su receta finalista, y aquí está.

Esta claro que el sabor no es el mismo de los típicos donuts de toda la vida, pero lo mejor que tienen es que no tienen ningún conservante, saben deliciosos y salen perfectos (si vas siguiendo las instrucciones y tiempos de levado MUY IMPORTANTE).

O sea que lee bien la receta y respeta al máximo los tiempos de levado. Yo he utilizado mi Mycook para facilitar el amasado.

Ingredientes: (14 unidades)

Masa inicial (parecida a la masa madre)

3 gr de levadura fresca

90 gr de agua tibia

140 gr de harina de fuerza

Masa principal

4 yemas de huevo pequeño

15 gr de levadura fresa de panadero

30 gr de azúcar

125 gr de harina de fuerza

5 gr de sal

30 gr de mantequilla a temperatura ambiente

Aceite de girasol

Glaseado

150 gr azúar glas

2-3 cucharadas de agua

1/2 cucharada extracto de vainilla

Preparación:

(Esta primera preparación la haremos sin ayuda de ningún robot)

Mezclamos el agua tibia con la levadura, para que se disuelva totalmente la levadura.

En un bol, ponemos la harina y la mezcla anterior y removemos con la ayuda de una espátula hasta integrar bien la harina. Formamos una bola y depositamos en un bol limpio con un poco de harina. Lo tapamos con un film transparente y dejaremos reposar en un ambiente cálido durante 1 hora.

Pasada la hora de reposo, vamos a preparar la masa principal, en primer lugar separamos las yemas de las claras y pesamos en total 50 gr de yemas.

En el vaso de nuestro robot, ponemos la masa de arranque, añadimos la leche, la levadura, el azúcar, la harina, y los 50 gr de yemas. Programo durante 5 minutos a velocidad amasado/espiga.

Agregamos la sal. Añadimos la mantequilla a temperatura ambiente, cortada en cuadrados pequeños. Terminamos de amasa otros 5 minutos a la misma velocidad y obtendremos una masa lisa y brillante.

Con esta masa, hacemos una bola, depositamos en un bol enharinado, y dejamos levar durante 1 hora aproximadamente, debe doblar su volumen. Y como siempre tapado con papel film en un lugar sin corrientes de aire y mas bien cálido.

Para formar los donuts, enharinaremos la encimera de la cocina, depositamos encima la masa y con la ayuda de un rodillo vamos a estirar la masa, hasta que tenga un grosor de 1 cm. Si la masa no estira, tápala con un paño y espera 10 minutos hasta volver a intentarlo.

Ahora ya podemos cortar las piezas, con la ayuda de 2 aros uno más grande (7cm) que el otro y los iremos depositando sobre una placa de horno que habremos cubierto con papel de hornear.

Los agujeros que nos vayan quedando no los desecharemos los freiremos igualmente que los donuts.

Cuando tengamos todos los donuts formados, volvemos a tapar con un paño y dejamos levar otra hora.

Y ya llega el momento de freir, lo haremos a temperatura mediana y con aceite de girasol, para que no tengan mucho sabor a aceite.

La fritura será de 2-3 minutos por cada lado, y si véis que se queman enseguida es que hay que bajar la temperatura, podemos probar inicialmente con los agujeros de donuts, para probar la temperatura del aceite.

Cuando estén fritos los dejamos reposar encima de una rejilla para que suelten el posible exceso de aceite y cuando están fríos los podremos glasear.



Como preparar el glaseado

Pondremos el azúcar en un recipiente no muy grande, pero que quepa bien un donut, añadimos las gotas de agua y removemos bien, añadimos el extracto de vainilla (si no le ponéis no pasa nada, pero perdéis el típico sabor del glaseado de donut).

Con los donuts fríos los bañamos por un lado y los dejamos reposar de nuevo sobre la rejilla. Si nos apetece también podemos unos donuts sin glaseado y hacer chocolate fondant para cubrirlos.



Las bolitas de los agujeros, las podemos rebozar en azúcar en caliente, y serán un pequeño y dulce bocado.

Estos donuts están deliciosos para hacer y tomar, no los dejes para el día siguiente, porque al no llevar conservantes, no aguantan bien. Si ves que no los vas a comer de una sola vez, los puedes congelar sin problemas, envolviéndolos en papel film y al congelador.

Ya veréis la cara de los vuestros cuando les presentéis los donuts caseros, seguro que no queda ni uno, o sea que lo de congelar imposible.

A disfrutar y feliz fin de semana.

1000besos.