

Ντόνατς φούρνου, από την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

Τρελαίνεστε για φρέσκα ντόνατς αλλά θέλετε να αποφύγετε το τηγάνισμα; Η συνταγή μου είναι ό,τι πρέπει! Αφράτα ντόνατς φούρνου που θα απολαύσετε σκέτα ή γεμισμένα με μαρμελάδα. Αν προτιμήσετε πραλίνα φουντουκιού δεν θα σας μαλώσω...

Υλικά για 10 κομμάτια περίπου:

- 160ml γάλα πλήρες
- 420γρ. αλεύρι σκληρό
- ½ κουτ. γλυκού αλάτι
- 2 αβγά μεσαία, ελαφρώς χτυπημένα
- 2 καψουλάκια βανιλίνη
- ½ κουτ. γλυκού κανέλα
- 80γρ. [βούτυρο LURPAK](#)
- 80γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά

Για τη γέμιση και το φινίρισμα:

- 25γρ. [βούτυρο LURPAK](#) λιωμένο
- 6 κουτ. σούπας ζάχαρη
- Λίγη κανέλα
- 4-5 κουτ. σούπας μαρμελάδα φράουλα ή άλλη της επιλογής σας



Εκτέλεση

1. Ζεσταίνετε το γάλα σε κατσαρολάκι και προσθέτετε το βούτυρο να λιώσει. Ανακατεύετε και αφήνετε το μίγμα στην άκρη να γίνει χλιαρό.
2. Ρίχνετε το αλεύρι, τη ζάχαρη τη μαγιά, την κανέλα, τις βανίλιες και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Κάνετε μια τρύπα στη μέση και ρίχνετε εκεί μέσα τα αβγά, το μίγμα με το γάλα και το βούτυρο και με μια ξύλινη κουτάλα ανακατεύετε μέχρι να φτιάξετε μια μαλακή ζύμη.
3. Τη βγάζετε από το μπολ και τη ζυμώνετε στον πάγκο σας για 5 λεπτά μέχρι να γίνει μαλακιά, ελαστική και εύπλαστη. Της δίνετε σφαιρικό σχήμα και τη βάζετε πάλι στο μπολ που αλείφετε με λίγο λάδι. Την καλύπτετε με διαφανή μεμβράνη και την αφήνετε να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 1½ ώρα περίπου, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
4. Βγάζετε τη ζύμη από το μπολ και τη ζυμώνετε ξανά πάνω στον πάγκο για μισό λεπτό περίπου. Την ανοίγετε με τον

πλάστη σε πάχος 1εκ. περίπου. Με κουπ πατ διαμέτρου 6εκ. κόβετε τη ζύμη σε δίσκους. Αν θέλετε τρύπα στη μέση με μικρό κουπ πατ αφαιρείτε ένα μικρό δίσκο από το κέντρο. Εναλλακτικά, κόβετε κομμάτια ζύμης και τα πλάθετε σε μικρά κουλούρια.

5. Τοποθετείτε τα ντόνατς σε ταψιά καλυμμένα με λαδόκολλα, αφήνοντας αρκετό χώρο ανάμεσά τους γιατί θα φουσκώσουν (θα χρειαστεί να κάνετε και δεύτερη παρτίδα). Τα καλύπτετε απαλά με λαδωμένη μεμβράνη και τα αφήνετε σε ζεστό μέρος για 40 λεπτά, να ξαναφουσκώσουν και να διπλασιαστούν σε όγκο.
6. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C στον αέρα και ψήνετε τα ντόνατς για 15-20 λεπτά περίπου. Ανακατεύετε τη ζάχαρη με την κανέλα. Τα βγάζετε από το φούρνο, τα αλείφετε με το λιωμένο βούτυρο, τα πασπαλίζετε με κανελοζάχαρη και τα αφήνετε να κρυώσουν για 15 λεπτά.
7. Αν θέλετε, κόβετε τα ντόνατ στη μέση και τα αλείφετε με μαρμελάδα, αλλιώς τα σερβίρετε σκέτα.

Σημείωση:

- Μπορείτε να γεμίσετε τη δεύτερη παρτίδα με άλειμμα πραλίνας φουντουκιού ή μαρμελάδα άλλης γεύσης.
- Μπορείτε να διατηρήσετε τα ντόνατς για 2-3 μέρες ακόμα, τυλιγμένα σε σελοφάν. Καλό είναι να τα αποθηκεύσετε σκέτα και να τα γεμίσετε την τελευταία στιγμή. [Το καλό φαγητό αξίζει Lurpak®](#)

<http://www.sweetly.gr/2017/05/donuts-fournou/>