



DONUTS

DONUTS FACILES

Mélangez 50 g de farine, 3 c.à.c de sucre, faites un puits et versez-y 1 sachet de levure de boulanger. Ajoutez 1 pincée de sel (sans en mettre sur la levure), 1 jaune d'œuf, 30 ml de lait et 15g de beurre fondu. Mélangez bien. Incorporez 1 blanc monté en neige. Laissez monter 1h. Préchauffez l'appareil. Remplissez bien les moules avec la pâte, faites chauffer 3 min.

DONUTS TRADITIONNELS
(15 donuts)

Mélangez 250 g de farine, 30 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 c.à.c de levure de boulanger, ½ c.à.c de sel, 30 g de beurre pommadé, 1 œuf battu et 100 ml de lait. Pétrissez 15 min. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle fasse 1 cm d'épaisseur. Découpez des ronds de 6 cm de diamètre, retirez le centre de chaque rond. Déposez les donuts sur un plat, laissez lever 30 min couvert d'un linge. Préchauffez l'appareil, puis faites chauffer les donuts 3-4 min.

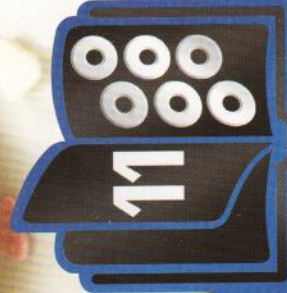
GLAÇAGE AU SUCRE

Mélangez 200 g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, ajoutez quelques gouttes de citron. Ajoutez 1 ou 2 gouttes de colorant alimentaire pour des donuts tout en couleur.

BAGELS

Mélangez 60 ml d'eau, 2 sachets de levure de boulanger et 3 c.à.s de sucre, laissez reposer 5 min. Mélangez 375 g de farine, la préparation précédente, 6 cl d'huile d'olive et 2 œufs. Ajoutez 2 c.à.c de sel sans en mettre sur la levure. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule. Pétrissez la pâte et mettez-la dans un bol enduit d'1 c.à.c d'huile. Couvrez avec un torchon. Laissez lever 30 min jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Pétrissez à nouveau la pâte. Formez une boule. Divisez-la en morceaux égaux de la taille d'une noix et roulez-les en boudins. Soudez les deux extrémités. Laissez reposer 10 min sur une plaque.

Faites bouillir 2 L d'eau, plongez les bagels dans l'eau bouillante 4 par 4, pendant 1 à 3 min en les retournant dans l'eau. Egouttez-les, parsemez de graines de pavot ou sésame et de sel. Préchauffez l'appareil, puis laissez cuire les bagels 5-7 min.



SNACK COLLECTION

DONUTS - MUNKAR - SMULTRINGER - DONITSI -
 NTONAT - ПОНЧИКИ - ТЭТТИ ДОХАТТАР - КОБЛИHY - ШІШKY -
 FANK - DONATY - SÖÖRIKUD - SPURGOS - VIRTUJLI -
 GOGOŞI - ДОНЪТИ - KROFI - KROFNE - KRAFNE - DONUT