

طرز تهیه دونات خانگی با آب، سریع، ترد و پفکی

دونات از خوشمزه‌ترین دسرهای ایرانی به حساب می‌آید که برای پذیرایی در جشن‌ها و تولدها از آن استفاده می‌شود. دونات‌های ترد و پفکی به راحتی با روش‌های متعدد درست می‌شوند.

مواد لازم برای تهیه دونات خانگی با آب

- آرد نان سفید ۵۰۰ گرم
- شکر ۶۰ گرم
- آب ولرم ۱۵۰ گرم
- مخمر خشک ۱۵ گرم
- تخم‌مرغ بزرگ چهار عدد
- پوست لیمو یکدوم قاشق غذاخوری
- نمک دو قاشق چای‌خوری
- کره بدون نمک ۱۲۵ گرم
- شکر به مقدار لازم
- دارچین به مقدار لازم
- ترافل به مقدار لازم
- روغن سرخ‌کردنی دو لیتر

مراحل پخت دونات خانگی با آب

۱. خمیر را آماده کنید

در اولین مرحله از طرز تهیه دونات خانگی با آب، یک کاسه مناسب انتخاب کنید تا در آن آب را به همراه دیگر مواد خمیر با یکدیگر مخلوط کنید. در این مرحله احتیاجی به اضافه کردن کره نیست. مواد را با هم‌زن و دور متوسط به مدت ۸ تا ۱۰ دقیقه هم‌بزنید. دقت داشته باشید که خمیر باید از کناره‌ها جدا شده و به شکل توپ دربیاید پس باز هم به هم‌زدن ادامه دهید. حال هم‌زن را خاموش و به خمیر یک دقیقه استراحت دهید. آن‌ها را از روغن خارج کرده و روی یک حوله یا دستمال‌کاغذی تمیز قرار دهید تا روغن اضافه‌اش گرفته شود.

۲. کره را به خمیر اضافه کنید

در دومین مرحله از طرز تهیه دونات خانگی با آب نوبت به اضافه کردن کره می‌رسد. کره نرم‌شده را به آرامی به خمیر اضافه کرده و با سرعت متوسط همزن مواد را دوباره بزنید. حال نیاز است که به مدت ۵ دقیقه مواد را با سرعت متوسط همزن مجدد بزنید تا مواد کامل با یکدیگر مخلوط شوند. این نکته را فراموش نکنید که در این مرحله خمیرتان صاف، الاستیکی و کشسان باشد.

۳. به خمیر استراحت دهید

در سومین مرحله از طرز تهیه دونات خانگی با آب باید به خمیر استراحت دهید. پس خمیر را در دستان خود گرد کنید و آن را درون یک کاسه قرار دهید. روی کاسه را با یک حوله تمیز بپوشانید. ۱۰ دقیقه زمان دهید تا حجم آن دو برابر شود. سپس خمیر را زیرورو کرده و برای یک شبانه‌روز در یخچال بگذارید. در ادامه خمیر را بیرون بیاورید و آن‌ها را به چانه‌های ۵۰ گرمی تقسیم کنید. شما باید به طور میانگین ۲۰ عدد چانه خمیری داشته باشید. اگر می‌خواهید دونات‌هایتان را در فر آماده کنید پس طرز تهیه دونات در فر را بخوانید.

۴. چانه‌های خمیر را شکل دهید

در چهارمین مرحله از طرز تهیه دونات خانگی با آب باید سینی فر را آردپاشی کرده و به سراغ چانه‌های خمیر بروید. آن‌ها را ورز داده و با دستان خود به آن‌ها حالت دهید. از سویی دیگر با کمک کاتر بیسکوییتی یا لیوان هم می‌توانید قالب بزنید. حال آن‌ها را با فاصله از هم داخل سینی فر بچینید. مراقب باشید که فاصله بین آن‌ها زیاد باشد تا به یکدیگر نچسبند. روی آن‌ها را مجدد برای چهار ساعت بپوشانید تا حجمشان دو برابر شود. با رسیدن فصل پاییز و کدو حلوایی می‌توانید طرز تهیه دونات کدو حلوایی را هم امتحان کنید.

۵. دونات‌ها را سرخ کنید

در پنجمین مرحله از طرز تهیه دونات خانگی با آب نوبت به سرخ کردنشان می‌رسد. پس سرخ‌کن یا تابه را تا نیمه پر از روغن کرده و زمان دهید تا کامل داغ شود. حال با کمک یک کفگیر آردپاشی شده دونات‌ها را برداشته و داخل روغن بیاندازید. هربار دو یا سه تا از آن‌ها را داخل روغن بیندازید. هر طرف را برای دو تا سه دقیقه سرخ

کنید تا قهوه‌ای‌طلایی شوند. دونات‌ها باید پف کرده و در روغن شناور باشد گاهی برای برای یکنواخت شدن رنگشان نیاز است آن‌ها را بعد از یک دقیقه به سمت پایین فشار دهید.

۶. پوشش شکری دونات‌ها را آماده کنید

در ششمین مرحله از طرز تهیه دونات خانگی با آب یک کاسه مناسب انتخاب کنید و در آن شکر و دارچین را با یکدیگر مخلوط کنید. دونات‌ها را یکی‌یکی داخل کاسه بغلتانید تا دونات‌های خوشمزه شکری داشته باشید. دونات‌ها را در ظرف موردنظر چیده و سروشان کنید. شما به راحتی می‌توانید دونات‌هایتان را با ترفل‌های رنگی یا سس شکلاتی تزئین کنید.

با مجوز رسمی سازمان نظام روانشناسی و مشاوره
Halekhoob5846@yahoo.com

مدیر مرکز مشاوره حال خوب

مشاوره:

(ازدواج، طلاق، خانواده، تحصیلی، کودک و نوجوان)

درمان:

(اضطراب، افسردگی، وسواس و ...)

روان سنجی:

(تست هوش، شخصیت و استعداد)

دکتر کبری درویش پیشه

متخصص روانشناسی و مدرس دانشگاه

با تعیین وقت قبلی

☎ ۰۹۱۰ ۲۹۰ ۴۷۵۸

☎ ۰۲۸ ۳۳۶۷ ۲۷۵۰

قزوین، خیابان شهید بابایی

مقابل دادگستری قزوین