



آموزش دونات کدو

یک دونات پاییزی

فائزه صدیقی
موسسه

دونات نوعی خمیر شیرین است که طی آماده‌سازی با تخم مرغ و کره غنی می‌شود. این خمیر را بعد از استراحت در روغن داغ سرخ کرده و در نهایت با انواع رویه‌ها و مغزها طعم دهی می‌کنند. بیابید امروز در کنار هم یک دونات پاییزی درست کنیم.

مواد لازم خمیر دونات (هم دما محیط):

آرد.....	۲۵۰ گرم
دارچین.....	یک دوم قاشق چایخوری
نمک.....	یک چهارم قاشق چایخوری
شیرولرم.....	۶۰ گرم
خمیرمایه فوری.....	یک و یک هشتم قاشق چایخوری
شکر.....	۱۵ گرم
تخم مرغ.....	یک عدد
پوره کدو حلوانی یا تنبل.....	۶۰ گرم
کره.....	۳۰ گرم

بدهید و روی سینی بگذارید. این فشار کوچک برای این است که خمیر خیلی به سمت بالا نرود.

بعد از فرم دهی همه چانه‌ها، خمیر را با یک سلفون یا کیسه فریزر چرب شده بپوشانید و اجازه دهید حجم آنها در دما محیط دو برابر شود. این مدت بین ۴۵ دقیقه تا یک ساعت و ربع بسته به نوع خمیرمایه و دما محیط طول می‌کشد.

بعد از پایان استراحت، شیرجوشی را تا نیمه پراز روغن سرخ کردنی کنید و با دما کم اجازه بدهید کم‌کم داغ شود. در کنار شیرجوش یک الک را روی یک کاسه قرار بدهید تا روغن اضافی دونات در آن چکه کند و در کاسه‌ای دیگر شکر و دارچین مخلوط شده بریزید. سمت رویی دونات را حدود دو دقیقه سرخ کنید، بعد سمت بعدی دونات را به همین میزان سرخ کرده، در انتها دونات را در الک بگذارید و اجازه بدهید روغن اضافی یک دقیقه در الک چکه کند و سپس دونات را در مخلوط شکر و دارچین بغلطانید. بافت داخلی دونات‌ها نرم بوده و بیرون دونات ترد است. در صورت تمایل می‌توانید در قیفی کرم داخواه ریخته، بالا دونات را با چاقو شکاف بدهید و دونات‌ها را کرم پُر کنید.

شرایط نگهداری

بهترین زمان استفاده از محصولات خمیری سرخ شده مثل دونات، همان روزی است که آنها را سرخ می‌کنید و افت کیفیت در روز بعد کاملاً طبیعی است. اگر دونات را بدون کرم مغزی درست می‌کنید، بهترین روش نگهداری این است که دونات‌ها را در کیسه ضخیم بچینید، هوا اضافه آن را خارج کنید و در دما محیط در جای خنک نگه دارید. با این روش دونات یک تا دو روز (بسته به خنکی هوا، رعایت نکات سرخ کردن و میزان مرغوبیت آرد) ماندگاری دارد. اما اگر دونات کرم‌دار درست می‌کنید یا محیط آشپزخانه گرم است، دونات‌ها را باز به همین روش بسته‌بندی کنید ولی در یخچال بگذارید. ماندگاری دونات در یخچال دو تا سه روز است.

از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگیتان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.

و در کاسه چرب شده قرار بدهید، روی کاسه را با سلفون بپوشانید و تا جایی استراحت بدهید که حجم خمیر دو برابر شود که بسته به دمای محیط و نوع خمیرمایه ممکن است از چهل و پنج دقیقه تا یک ساعت و نیم زمان ببرد.

بعد از دو برابر شدن، خمیر را به قسمت‌های شصت گرمی تقسیم و بعد برای استراحت میانی چانه کنید. این را بدانید که چانه کردن صحیح از مراحل مهم نانوازی است. چانه‌های صاف در فرم دهی نهایی مؤثرند و باعث ایجاد شکلی زیبا می‌شوند، همچنین از پاره شدن خمیر حین فرم دهی هم جلوگیری می‌کنند.

حالا خمیرهای چانه شده را برای ده دقیقه تا یک ربع برای استراحت میانی، روی سطح کار یا ورق نسوز یا سینی قرار بدهید و روی چانه‌ها را با کیسه فریزر یا سلفون بپوشانید. بعد از این مدت، یک سینی را خیلی کم با روغن مایع و برس شیرینی پزی چرب کنید، دقت کنید که چرب نکردن باعث می‌شود دونات‌ها به کف سینی بچسبند و حین بلند کردن و انتقال به روغن داغ برای سرخ کردن پاره و خراب شوند، از طرفی زیاد چرب کردن باعث ول شدن خمیر می‌شود.

دانه دانه چانه‌ها را فرم بدهید. برای فرم دهی، کمی روی چانه آردپاشی کنید و چانه را برعکس روی میز کار بگذارید، یعنی طوری که سطح آردپاشی شده زیر باشد، بعد به دستتان آرد بزنید و کمی خمیر را مسطح کنید و بعد هر گوشه خمیر را بکشید و به وسط بیاورید، در انتها خمیر را برگردانید و با فشار وسط دست و چرخاندن گرد کنید. بعد کمی روی دونات فرم دهی شده را فشار

الک بریزید تا آب اضافی از آن خارج شود، سپس پوره را اندازه‌گیری کنید.

طرز تهیه دونات کدو

آرد را الک کنید و در کاسه بزرگی بریزید، نمک، شکر، خمیرمایه و دارچین را اضافه کرده و هم بزنید تا مواد یکدست شوند. در کاسه دیگری تخم مرغ، پوره کدو و نیمی از شیرولرم را ریخته، با چنگال هم بزنید تا مخلوط شوند و بعد وسط مخلوط آردی بریزید. مواد را با لیسک هم بزنید، بعد کم‌کم باقی شیر را اضافه کنید. شیر را تا جایی اضافه کنید که ذرات آرد دیده نشوند. میزان رطوبتی که هر نوع آرد می‌تواند جذب کند متفاوت است پس بسته به جنس آرد ممکن است میزان کمتر یا کمی بیشتر شیر نیاز باشد. دقت کنید اضافه کردن مایعات زیاد، بافت نان را خراب می‌کند.

شروع به ورز دادن خمیر کنید و آن را حدود پنج دقیقه کششی شروع به شکل کششی ورز بدهید تا خمیر نرم و منسجم شود. خمیر را کمی باز کرده، کره را وسط خمیر گذاشته، کمی با دست خمیر را مخلوط کنید و بعد مجدد روی میز کار پنج دقیقه دیگر ورز بدهید. وقتی رویه خمیر صاف شد برای چک کردن کافی بودن ورز، دست‌تان را با آب مرطوب کنید، تکه‌ای از خمیر را برداشته و آن را با نوک انگشت‌ها به آرامی باز کنید، اگر خمیر پاره نشد یعنی ورز کافی است. با اتمام ورز، خمیر را چانه کرده

نحوه پوره کردن کدو

دانه و فیبر کدو را خارج کنید، آن را تکه کرده و در قابلمه روی گاز یا داخل پخت چنگال را داخل کدو فرو کنید و وقتی در آن فرو رفت یعنی کدو پخته است. بعد از اتمام پخت و خنک شدن، پوست کدو پخته شده را با استفاده از چاقو جدا کرده و بعد با کمک غذا ساز، مخلوط کن یا چنگال آن را کاملاً و تا حدی پوره کنید که مخلوط نهایی کاملاً یکدست باشد. پس از آن پوره را حداقل به مدت یک ساعت در دما محیط در صافی یا



بهترین زمان
استفاده از محصولات
خمیری سرخ شده
مثل دونات، همان
روزی است که آنها را
سرخ می‌کنید و افت
کیفیت در روز بعد
کاملاً طبیعی است

