

tescoma[®]

Delícia
Silicon**PRIME**



12 doughnuts pan
Forma 12 donutů
Stampo per 12 ciambelle
Molde 12 donuts
Forma de 12 donuts
Backform 12 Donuts
Moule à 12 donuts
Forma na 12 donatów
Forma 12 donutov
12 Fánk sütőforma
Форма 12 donатов
Форма для 12 donatів



en Recipe

Homemade baked doughnuts

Ingredients to activate yeasts: 70 ml lukewarm milk, 20 g yeasts, 5 g sugar (1 tsp.); **Ingredients for batter:** 200 g plain flour, 2 egg yolks, 100 ml lukewarm milk, 70 g melted butter, 40 g superfine sugar (2 tbsp.), 40 ml rum, 2 pinches salt, grated peel from small lemon

To activate yeasts: Blend the ingredients and leave to rise for several minutes in a warm place. **Batter instructions:** Add milk, butter, rum, egg yolks, sugar and plain flour to the activated yeasts and then add grated lemon peel and salt. Mix everything well, process into thin batter and leave to rise for one hour in a warm place. **Filling the pan and rising:** Brush the silicone pan with fat and place it onto a baking sheet. Use a decorating bag with nozzle to apply batter into the pan in such a way that only the bottom of each doughnut pan is covered (the batter will expand when left to rise and baked). Cover the pan with a cloth and leave to rise for 30 minutes. **Baking:** When risen, remove the cloth and bake the doughnuts in an oven pre-heated to 180 °C for approx. 20 minutes. Decorate the doughnuts with chocolate or sugar icing when done; you can also add sprinkles.

Gluten free baked doughnuts

Ingredients to activate yeasts: 70 ml lukewarm milk, 20 g yeasts, 5 g sugar (1 tsp.); **Ingredients for batter:** 100 g gluten free flour, 50 g rice flour, 50 g corn flour, 2 egg yolks, 100 ml lukewarm milk, 70 g melted butter, 40 g superfine sugar (2 tbsp.), 40 ml rum, 2 pinches salt, grated peel from small lemon

To activate yeasts: Blend the ingredients for activating yeasts and leave to rise for several minutes in a warm place. **Batter instructions:** Add milk, butter, rum, egg yolks, sugar and gluten free flour, rice and corn flour to the activated yeasts, then add grated lemon peel and salt, blend thoroughly and process into a thin batter. **Filling the pan and rising:** Brush the silicone pan with fat and place it onto a baking sheet. Use a decorating bag with nozzle to apply batter into the pan in such a way that only the bottom of each doughnut pan is covered (the batter will expand when left to rise and baked). Cover the pan with a cloth and leave to rise for one hour. **Baking:** When risen, remove the cloth and bake the doughnuts in an oven pre-heated to 180 °C for approx. 20 minutes. Decorate the doughnuts with chocolate or sugar icing when done; you can also add sprinkles.

cs Recept

Domácí pečené donuty

Ingredience pro kvásek: 70 ml vlažného mléka, 20 g droždí, 5 g cukru (1 lžička); **Ingredience pro těsto:** 200 g hladké mouky, 2 vaječné žloutky, 100 ml vlažného mléka, 70 g rozpuštěného másla, 40 g cukru krupice (2 lžíce), 40 ml tmavého rumu, 2 špetky soli, nastrohaná kůra z malého citronu

Příprava kvásku: Smíchejte ingredience pro kvásek a nechte na teplém místě několik minut vzejít. **Příprava těsta:** Do kvásku přidejte mléko, máslo, rum, žloutky, cukr a hladkou mouku, nakonec nastrohanou citronovou kůru a sůl. Důkladně promíchejte, připravte řídké těsto a nechte na teplém místě hodinu kynout. **Plnění formy a kynutí:** Silikonovou formu vymažte a umístěte na pečicí plech. Pomocí zdobícího sáčku s tryskou nanášejte do formy tolik těsta, aby jí byla pokryta pouze dna formiček (těsto kynutím i pečením vzejde). Formu přikryjte utěrkou a nechte 30 minut kynout. **Pečení:** Po vykynutí sejměte utěrku a donuty pečte v troubě předehřáté na 180 °C cca 20 minut. Upečené donuty vždy dochuťte čokoládovou nebo cukrovou polevou a případně posypte ozdobami.

Bezlepkové pečené donuty

Ingredience pro kvásek: 70 ml vlažného mléka, 20 g droždí, 5 g cukru (1 lžička); **Ingredience pro těsto:** 100 g bezlepkové mouky, 50 g rýžové mouky, 50 g kukuřičné mouky, 2 vaječné žloutky, 100 ml vlažného mléka, 70 g rozpuštěného másla, 40 g cukru krupice (2 lžíce), 40 ml tmavého rumu, 2 špetky soli, nastrohaná kůra z malého citronu

Příprava kvásku: Smíchejte ingredience pro kvásek a nechte na teplém místě několik minut vzejít. **Příprava těsta:** Do kvásku přidejte mléko, máslo, rum, žloutky, cukr a bezlepkovou, rýžovou a kukuřičnou mouku, nakonec nastrohanou citronovou kůru a sůl, důkladně promíchejte a připravte řídké těsto. **Plnění formy a kynutí:** Silikonovou formu vymažte a umístěte na pečicí plech. Pomocí zdobícího sáčku s tryskou nanášejte do formy tolik těsta, aby jí byla pokryta pouze dna formiček (těsto kynutím i pečením vzejde). Formu přikryjte utěrkou a nechte hodinu kynout. **Pečení:** Po vykynutí sejměte utěrku a donuty pečte v troubě předehřáté na 180 °C cca 20 minut. Upečené donuty vždy dochuťte čokoládovou nebo cukrovou polevou a případně posypte ozdobami.

it Ricetta

Ciambelle al forno fatte in casa

Ingredienti per attivare il lievito: 70 ml di latte tiepido, 20 g di lievito, 5 g di zucchero (1 cucchiaino); **Ingredienti per l'impasto:** 200 g di farina 00, 2 tuorli d'uovo, 100 ml di latte tiepido, 70 g di burro fuso, 40 g di zucchero finissimo (2 cucchiaini), 40 ml di rum, 2 pizzichi di sale, la scorza grattugiata di 1 limone piccolo

Per attivare il lievito: Amalgamare gli ingredienti e lasciar lievitare per diversi minuti in un luogo caldo. **Preparazione dell'impasto:** Aggiungere il latte, il rum, i tuorli d'uovo, lo zucchero e la farina al lievito attivato, poi anche la scorza di limone e il sale. Amalgamare bene il tutto, lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e lasciar lievitare per un'ora in un luogo caldo.

Riempimento dello stampo e lievitazione: Spennellare lo stampo in silicone con olio o burro e posizionarlo su una teglia da forno. Utilizzare una sac à poche con beccuccio per distribuire l'impasto in modo da ricoprire solo il fondo dello stampo (l'impasto aumenterà di volume con la lievitazione e la cottura). Coprire lo stampo con un canovaccio e lasciar lievitare per 30 minuti.

Cottura: Una volta lievitato l'impasto, togliere il canovaccio e cuocere le ciambelle in forno preriscaldato a 180 °C per circa 20 minuti. Decorare le ciambelle con cioccolato fuso o zucchero a velo una volta cotte; aggiungere anche zuccherini a piacere.

Ciambelle al forno senza glutine

Ingredienti per attivare il lievito: 70 ml di latte tiepido, 20 g di lievito, 5 g di zucchero (1 cucchiaino); **Ingredienti per l'impasto:** 100 g di farina senza glutine, 50 g di farina di riso, 50 g di farina di mais, 2 tuorli d'uovo, 100 ml di latte tiepido, 70 g di burro fuso, 40 g di zucchero finissimo (2 cucchiaini), 40 ml di rum, 2 pizzichi di sale, la scorza grattugiata di 1 limone piccolo

Per attivare il lievito: Amalgamare gli ingredienti per attivare il lievito e lasciar lievitare per diversi minuti in un luogo caldo. **Preparazione dell'impasto:** Aggiungere al lievito attivato il latte, il burro, i tuorli d'uovo, lo zucchero e la farina senza glutine, la farina di riso e di mais, quindi aggiungere la scorza di limone e il sale, amalgamare bene e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio.

Riempimento dello stampo e lievitazione: Spennellare lo stampo in silicone con olio o burro e posizionarlo su una teglia da forno. Utilizzare una sac à poche con beccuccio per distribuire l'impasto in modo da ricoprire solo il fondo dello stampo (l'impasto aumenterà di volume con la lievitazione e la cottura). Coprire lo stampo con un canovaccio e lasciar lievitare per un'ora.

Cottura: Una volta lievitato l'impasto, togliere il canovaccio e cuocere le ciambelle in forno preriscaldato a 180 °C per circa 20 minuti. Decorare le ciambelle con cioccolato fuso o zucchero a velo una volta cotte; aggiungere anche zuccherini a piacere.

es Receta

Donuts caseros al horno

Ingredientes para activar levaduras: 70 ml de leche tibia, 20 g de levadura, 5 g de azúcar (1 cucharadita); **Ingredientes para la masa:** 200 g de harina común, 2 yemas de huevo, 100 ml de leche tibia, 70 g de mantequilla derretida, 40 g de azúcar extrafina (2 cucharadas), 40 ml de ron, 2 pizcas de sal, ralladura de un limón pequeño

Para activar la levadura: Mezclar los ingredientes y dejar reposar durante varios minutos en un lugar cálido. **Instrucciones para la masa:** Añadir la leche, la mantequilla, el ron, las yemas de huevo, el azúcar y la harina común a las levaduras activadas y luego agregar la ralladura de limón y la sal. Mezclar todo bien, procesar hasta obtener una masa fina y dejar reposar durante una hora en un lugar cálido.

Rellenar el molde y levar: Untar el molde de silicona con grasa y colocar en una bandeja de horno. Utilizar una bolsa pastelera con boquilla para rellenar el molde con la masa de tal manera que solo se cubra el fondo de cada donut (la masa subirá cuando se deje levar y se hornee). Cubrir el molde con un paño y dejar levar durante 30 minutos.

Hornear: Cuando hayan subido, retirar el paño y hornear los donuts en un horno precalentado a 180 °C durante aprox. 20 minutos. Decorar los donuts con chocolate o azúcar glas cuando estén horneados; también puede agregar decoraciones.

Donuts sin gluten

Ingredientes para activar levaduras: 70 ml de leche tibia, 20 g de levadura, 5 g de azúcar (1 cucharadita); **Ingredientes para la masa:** 100 g de harina sin gluten, 50 g de harina de arroz, 50 g de harina de maíz, 2 yemas de huevo, 100 ml de leche tibia, 70 g de mantequilla derretida, 40 g de azúcar extrafina (2 cucharadas), 40 ml de ron, 2 pizcas de sal, ralladura de un limón pequeño

Para activar la levadura: Mezclar los ingredientes y dejar reposar durante varios minutos en un lugar cálido. **Instrucciones para la masa:** Añadir la leche, la mantequilla, el ron, las yemas de huevo, el azúcar y la harina sin gluten, de arroz y de maíz a las levaduras activadas, luego agregar la ralladura de limón y la sal, mezclar bien y procesar hasta obtener una masa fina.

Rellenar el molde y levar: Untar el molde de silicona con grasa y colocar en una bandeja de horno. Utilizar una bolsa pastelera con boquilla para rellenar el molde con la masa de tal manera que solo se cubra el fondo de cada donut (la masa subirá cuando se deje levar y se hornee). Cubrir el molde con un paño y dejar levar durante una hora.

Hornear: Cuando hayan subido, retirar el paño y hornear los donuts en un horno precalentado a 180 °C durante aprox. 20 minutos. Decorar los donuts con chocolate o azúcar glas cuando estén horneados; también puede agregar decoraciones.

pt Receita

Donuts caseiros assados

Ingredientes para ativar a levedura: 70 ml de leite morno, 20 g de fermento, 5 g de açúcar (1 colher de chá); **Ingredientes para massa:** 200 g de farinha, 2 gemas de ovo, 100 ml de leite morno, 70 g de manteiga derretida, 40 g de açúcar superfino (2 colheres de sopa), 40 ml de rum, 2 pitadas de sal, raspa de casca de limão pequeno

Para ativar o fermento: Bater os ingredientes e deixe levedar alguns minutos em local aquecido. **Instruções de massa:** Adicionar leite, manteiga, rum, gemas de ovo, açúcar e farinha de trigo à leveduras e, em seguida, adicionar a raspa da casca de limão e o sal. Misturar tudo bem, processar até obter uma massa fina e deixar levedar por uma hora em local aquecido.

Encher a panela e crescer: Pincelar a forma de silicone com gordura e coloque-a num tabuleiro. Usar um saco de pasteleiro com bico para aplicar a massa na forma para que apenas o fundo de cada forma de donut seja coberta (a massa irá expandir quando crescer e cozinhar). Cobrir a forma com um pano e deixar levedar 30 minutos. **Cozer:** Quando crescer, retirar o pano e cozinhar os donuts em forno pré-aquecido a 180 °C por aprox. 20 minutos. Decorar os donuts com chocolate ou cobertura de açúcar quando estiver pronto. Também pode adicionar pepitas.

Donuts cozinhados sem glúten

Ingredientes para ativar a levedura: 70 ml de leite morno, 20 g de fermento, 5 g de açúcar (1 colher de chá); **Ingredientes para massa:** 100 g de farinha sem glúten, 50 g de farinha de arroz, 50 g de farinha de milho, 2 gemas de ovo, 100 ml de leite morno, 70 g de manteiga derretida, 40 g de açúcar superfino (2 colheres de sopa), 40 ml de rum, 2 pitadas de sal, casca ralada de limão pequeno

Para ativar o fermento: Bater os ingredientes para a ativar a levedura e deixar vedar alguns minutos num local aquecido. **Instruções da massa:** Adicionar leite, manteiga, rum, gemas de ovo, açúcar e farinha sem glúten, arroz e farinha de milho à levedura ativada, em seguida, adicionar a raspa da casca de limão e o sal, misturar bem e processar até obter uma massa fina.

Encher a panela e crescer: Pincelar a forma de silicone com gordura e coloque-a num tabuleiro. Usar um saco de pasteleiro com bico para aplicar a massa na forma para que apenas o fundo de cada forma de donut seja coberta (a massa irá expandir quando crescer e cozinhar). Cobrir a forma com um pano e deixar levedar durante uma hora.

Cozer: Quando crescer, retire o pano e asse os donuts em forno pré-aquecido a 180 °C por aprox. 20 minutos. Decorar os donuts com chocolate ou cobertura de açúcar quando estiver pronto. Também pode adicionar pepitas.

de Rezept

Hausgemachte gebackene Donuts

Zutaten für Sauerteig: 70 ml lauwarme Milch, 20 g Hefe, 5 g Zucker (1 Teelöffel); **Zutaten für Teig:** 200 g glattes Mehl, 2 Eigelb, 100 ml lauwarme Milch, 70 g zerlassene Butter, 40 g Kristallzucker (2 Esslöffel), 40 ml dunkler Rum, 2 Prisen Salz, abgeriebene Schale von einer kleinen Zitrone

Sauerteig zubereiten: Zutaten für den Sauerteig vermischen, einige Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen. **Teigmasse zubereiten:** Milch, Butter, Rum, Eigelbe, Zucker und glattes Mehl zum Sauerteig geben, dann abgeriebene Zitronenschale und das Salz hinzufügen. Gründlich mischen, einen dünnen Teig herstellen und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Befüllen der Backform und Aufgehen: Die Silikonform einfetten und auf ein Backblech stellen. Mit einem Spritzbeutel mit Tülle so viel Teig in die Form spritzen, dass nur der Boden der Form bedeckt ist (der Teig geht beim Aufgehen und Backen auf). Die Backform mit einem Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Backen: Nach dem Aufgehen das Geschirrtuch entfernen und die Donuts im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 20 Minuten backen. Die gebackenen Donuts immer mit Schokoladen- oder Zuckerglasur überziehen, bzw. mit Streudekoren bestreuen.

Glutenfreie gebackene Donuts

Zutaten für Sauerteig: 70 ml lauwarmer Milch, 20 g Hefe, 5 g Zucker (1 Teelöffel); **Zutaten für Teig:** 100 g glutenfreies Mehl, 50 g Reismehl, 50 g Maismehl, 2 Eigelb, 100 ml lauwarmer Milch, 70 g zerlassene Butter, 40 g Kristallzucker (2 Esslöffel), 40 ml dunkler Rum, 2 Prisen Salz, abgeriebene Schale von einer Zitrone

Zubereitung von Sauerteig: Zutaten für den Sauerteig vermischen, einige Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen. **Zubereitung der Teigmasse:** Milch, Butter, Rum, Eigelb, Zucker und glutenfreies, Reis- und Maismehl zum Sauerteig geben, dann abgeriebene Zitronenschale und Salz hinzufügen, gründlich vermischen und einen dünnen Teig herstellen. **Befüllen der Backform und Aufgehen:** Die Silikonform einfetten und auf ein Backblech stellen. Mit einem Spritzbeutel mit Tülle so viel Teig in die Form spritzen, dass nur der Boden der Form bedeckt ist (der Teig geht beim Aufgehen und Backen auf). Die Backform mit einem Geschirrtuch abdecken und eine Stunde gehen lassen. **Backen:** Nach dem Aufgehen das Geschirrtuch entfernen und die Donuts im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 20 Minuten backen. Die gebackenen Donuts immer mit Schokoladen- oder Zuckerglasur überziehen, bzw. mit Streudekoren bestreuen.

fr Recette

Donuts maison cuits au four

Ingrédients pour le levain : 70 ml de lait tiède, 20 g de levure, 5 g de sucre (1 cuillerée) ; **Ingrédients pour la pâte :** 200 g de farine fluide, 2 jaunes d'œuf, 100 ml de lait tiède, 70 g de beurre fondu, 40 g de sucre semoule (2 cuillères), 40 ml de rhum brun, 2 pincées de sel, zeste d'un petit citron râpé

Préparation du levain : Mélanger les ingrédients pour le levain et laisser lever dans un environnement chaud pendant quelques minutes. **Préparation de la pâte :** Ajouter le lait, le beurre, le rhum, les jaunes d'œuf, le sucre, la farine fluide, le zeste de citron râpé et le sel dans le levain. Mélanger soigneusement, préparer une pâte fluide et laisser lever dans un environnement chaud pendant une heure. **Remplissage du moule et levage :** Badigeonner le moule en silicone et le placer sur une plaque de four. En utilisant le sac à pâtisserie, remplir les moules individuels de pâte de manière que la pâte couvre seulement le fond des moules (la pâte lèvera en étant cuite au four). Couvrir le moule avec un torchon et laisser lever pendant 30 minutes. **Cuisson au four :** Après le levage, ôter le torchon et cuire les donuts dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 20 minutes. Couvrir les donuts cuits de glaçage au chocolat ou au sucre et décorer avec des vermicelles de couleur.

Donuts sans gluten cuits au four

Ingrédients pour le levain : 70 ml de lait tiède, 20 g de levure, 5 g de sucre (1 cuillerée) ; **Ingrédients pour la pâte :** 100 g de farine sans gluten, 50 g de farine de riz, 50 g de farine de maïs, 2 jaunes d'œuf, 100 ml de lait tiède, 70 g de beurre fondu, 40 g de sucre semoule (2 cuillères), 40 ml de rhum brun, 2 pincées de sel, zeste d'un petit citron râpé

Préparation du levain : Mélanger les ingrédients pour le levain et laisser lever dans un environnement chaud pendant quelques minutes. **Préparation de la pâte :** Ajouter le lait, le beurre, le rhum, les jaunes d'œuf, le sucre, la farine sans gluten, de riz et de maïs, le zeste de citron râpé et le sel dans le levain. Mélanger soigneusement et préparer une pâte fluide. **Remplissage du moule et levage :** Badigeonner le moule en silicone et le placer sur une plaque de four. En utilisant le sac à pâtisserie, remplir les moules individuels de pâte de manière que la pâte couvre seulement le fond des moules (la pâte lèvera en étant cuite au four). Couvrir le moule avec un torchon et laisser lever pendant une heure. **Cuisson au four :** Après le levage, ôter le torchon et cuire les donuts dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 20 minutes. Couvrir les donuts cuits de glaçage au chocolat ou au sucre et décorer avec des vermicelles de couleur.

pl Przepis

Domowe pieczone donaty

Składniki na zaczyn: 70 ml letniego mleka, 20 g drożdży, 5 g cukru (1 łyżeczka); **Składniki na ciasto:** 200 g mąki tortowej, 2 żółtka, 100 ml letniego mleka, 70 g rozpuszczonego masła, 40 g drobnego cukru (2 łyżki), 40 ml ciemnego rumu, 2 szczypty soli, skórka starta z małej cytryny

Przygotowanie zaczynu: Składniki na zaczyn należy wymieszać i pozostawić na kilka minut w ciepłym miejscu. **Przygotowanie ciasta:** Do zaczynu należy dodać mleko, masło, rum, żółtka, cukier oraz mąkę tortową, na końcówkę startą skórkę cytryny oraz sól. Dokładnie wymieszać, przygotować rzadkie ciasto i pozostawić w ciepłym miejscu na godzinę do wyrośnięcia. **Napełnianie formy i wyrastanie:** Silikonową formę należy wysmarować i umieścić na blasze do pieczenia. Za pomocą woreczka do zdobienia z dyszą należy nanieść do formy tyle ciasta, aby pokryte były tylko dna foremek (ciasto zabierze więcej miejsca poprzez wyrastanie oraz pieczenie). Formę należy przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 30 minut. **Pieczenie:** Po wyrośnięciu należy zdjąć ściereczkę z formy i piec donaty w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez około 20 minut. Upieczone donaty należy pokryć czekoladową lub cukrową polewą, ewentualnie posypać ozdobami.

Bezglutenowe pieczone donaty

Składniki na zaczyn: 70 ml letniego mleka, 20 g drożdży, 5 g cukru (1 łyżeczka); **Składniki na ciasto:** 100 g mąki bezglutenowej, 50 g mąki ryżowej, 50 g mąki kukurydzianej, 2 żółtka jajka, 100 ml letniego mleka, 70 g rozpuszczonego masła, 40 g drobnego cukru (2 łyżki), 40 ml ciemnego rumu, 2 szczypty soli, skórka starta z małej cytryny

Przygotowanie zaczynu: Składniki na zaczyn należy wymieszać i pozostawić na kilka minut w ciepłym miejscu. **Przygotowanie ciasta:** Do zakwasu należy dodać mleko, masło, rum, żółtka, cukier i bezglutenową ryżową lub kukurydzianą mąkę, na koniec startą skórkę z cytryny, dokładnie wymieszać i przygotować rzadkie ciasto. **Napełnianie formy i wyrastanie:** Silikonową formę należy wysmarować i umieścić na blasze do pieczenia. Za pomocą woreczka do zdobienia z dyszą należy nanieść do formy tyle ciasta, aby pokryte były tylko dna foremek (ciasto zabierze więcej miejsca poprzez wyrastanie oraz pieczenie). Formę należy przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na godzinę. **Pieczenie:** Po wyrośnięciu należy zdjąć ściereczkę z formy i piec donaty w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez około 20 minut. Upieczone donaty należy pokryć czekoladową lub cukrową polewą, ewentualnie posypać ozdobami.

sk Recept

Domáce pečené donuty

Ingrédients na kvások: 70 ml vlažného mlieka, 20 g droždí, 5 g cukru (1 lyžička); **Ingrédients na cesto:** 200 g hladkej múky, 2 vaječné žĺtky, 100 ml vlažného mlieka, 70 g rozpusteného masla, 40 g cukru krupice (2 lyžice), 40 ml tmavého rumu, 2 štipky soli, nastrúhaná kôra z malého citróna

Príprava kvásku: Zmiešajte ingrediencie na kvások a nechajte na teplom mieste niekoľko minút narásť. **Príprava cesta:** Do kvásku pridajte mlieko, maslo, rum, žĺtky, cukor a hladkú múku, nakoniec nastrúhanú citrónovú kôru a soľ. Dôkladne premiešajte, pripravte riedke cesto a nechajte na teplom mieste hodinu kysnúť. **Plnenie formy a kysnutie:** Silikonovú formu vymastite a umiestnite na plech na pečenie. Pomocou zobiačeho vrecka s tryskou nanášajte do formy toľko cesta, aby ním boli pokryté iba dna formičiek (cesto kysnutím aj pečením narastie). Formu prikryte utierkou a nechajte 30 minút kysnúť. **Pečenie:** Po vykysnutí odoberte utierku a donuty pečte v rúre predhriatej na 180 °C cca 20 minút. Upečené donuty vždy dochuťte čokoládovou alebo cukrovou polevou a prípadne posypte ozdobami.

Bezlepkové pečené donuty

Ingrédients na kvások: 70 ml vlažného mlieka, 20 g droždí, 5 g cukru (1 lyžička); **Ingrédients na cesto:** 100 g bezlepkovej múky, 50 g ryžovej múky, 50 g kukuričnej múky, 2 vaječné žĺtky, 100 ml vlažného mlieka, 70 g rozpusteného masla, 40 g cukru krupice (2 lyžice), 40 ml tmavého rumu, 2 štipky soli, nastrúhaná kôra z malého citróna

Príprava kvásku: Zmiešajte ingrediencie na kvások a nechajte na teplom mieste niekoľko minút narásť. **Príprava cesta:** Do kvásku pridajte mlieko, maslo, rum, žĺtky, cukor a bezlepkovú, ryžovú a kukuričnú múku, nakoniec nastrúhanú citrónovú kôru a soľ, dôkladne premiešajte a pripravte riedke cesto. **Plnenie formy a kysnutie:** Silikonovú formu vymastite a umiestnite na plech na pečenie. Pomocou zobiačeho vrecka s tryskou nanášajte do formy toľko cesta, aby ním boli pokryté iba dna formičiek (cesto kysnutím aj pečením narastie). Formu prikryte utierkou a nechajte hodinu kysnúť. **Pečenie:** Po vykysnutí odoberte utierku a donuty pečte v rúre predhriatej na 180 °C cca 20 minút. Upečené donuty vždy dochuťte čokoládovou alebo cukrovou polevou a prípadne posypte ozdobami.

hu Recept

Házi sült fánk

Hozzávalók a kovászhoz: 70 ml langyos tej, 20 g élesztő, 5 g cukor (1 teáskanál); **Hozzávalók a tésztahoz:** 200 g sima liszt, 2 tojássárgája, 100 ml langyos tej, 70 g olvasztott vaj, 40 g daracukor (2 evőkanál), 40 ml fekete rum, 2 csipet só, egy kis citrom lereszelt héja

Kovász készítése: Keverje össze a kovászhoz szükséges hozzávalókat, és hagyja néhány percig meleg helyen felfutni. **Tészta készítése:** Tegyen a kovászba tejet, vajat, rumot, tojássárgáját, cukrot és sima lisztet, végül pedig a lereszelt citromhéjat és a sót. Alaposan keverje össze, készítsen híg tésztát, és hagyja meleg helyen egy órát kelni. **A forma feltöltése és a megkeletés:** Kenje ki a szilikon formát, és helyezze sütőtepsire. Tegyen a formába adagolófejes díszítőzsák segítségével annyi tésztát, hogy csak a forma alját fedje le (a tészta a kelés és sütés során feljön). Takarja le a formát egy konyharuhával, és hagyja 30 percig kelni. **Sütés:** Miután megkelt vegye le a konyharuhát, és süsse a fánkokat 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 percig. A megsült fánkokat ízesítse csoki vagy cukor öntettel, esetleg szórja meg díszekkel.

Gluténmentes sült fánk

Hozzávalók a kovászhoz: 70 ml langyos tej, 20 g élesztő, 5 g cukor (1 teáskanál); **Hozzávalók a tésztahoz:** 100 g gluténmentes liszt, 50 g rizs liszt, 50 g kukorica liszt, 2 tojássárgája, 100 ml langyos tej, 70 g olvasztott vaj, 40 g daracukor (2 evőkanál), 40 ml fekete rum, 2 csipet só, egy kis citrom lereszelt héja

Kovász készítése: Keverje össze a kovászhoz szükséges hozzávalókat, és hagyja néhány percig meleg helyen felfutni. **Tészta készítése:** Tegye a kovászba a tejet, a vajat, a rumot, a tojássárgáját, a cukrot és a gluténmentes, rizs és kukorica lisztet, végül a lereszelt citromhéjat és a sót, alaposan keverje össze, és készítsen híg tésztát. **A forma feltöltése és a megkeletés:** Kenje ki a szilikon formát, és helyezze sütőtepsire. Tegyen a formába adagolófejes díszítőzsák segítségével annyi tésztát, hogy csak a forma alját fedje le (a tészta a kelés és sütés során feljön). Takarja le a formát egy konyharuhával, és hagyja egy órát kelni. **Sütés:** Miután megkelt vegye le a konyharuhát, és süsse a fánkokat 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 percig. A megsült fánkokat ízesítse csoki vagy cukor öntettel, esetleg szórja meg díszekkel.

ru Рецепт

Домашние запеченные donаты

Ингредиенты для закваски: 70 мл теплого молока, 20 г дрожжей, 5 г сахара (1 чайная ложка); **Ингредиенты для теста:** 200 г муки высшего сорта, 2 яичных желтка, 100 мл теплого молока, 70 г растопленного масла, 40 г сахарного песка (2 столовых ложки), 40 мл темного рома, 2 щепотки соли, натертая цедра небольшого лимона

Приготовление закваски: Смешайте ингредиенты для закваски и оставьте в теплом месте несколько минут взойти. **Подготовка теста:** В закваску добавьте молоко, масло, ром, желтки, сахар и муку высшего сорта, наконец тертую цедру лимона и соль. Тщательно перемешайте, приготовьте жидкое тесто и оставьте в теплом месте подниматься на час.

Наполнение формы и подъем: Силиконовую форму смажьте и поместите на противень. С помощью мешочка для украшения блюд с насадкой нанесите теста в форму столько, чтобы оно покрывало лишь дно формочек (тесто во время подъема и выпекания поднимется). Форму накройте полотенцем и оставьте 30 минут подниматься. **Выпекание:** После подъема снимите полотенце и выпекайте donаты в предварительно разогретой до 180 °C духовке примерно 20 минут. Выпеченные donаты приправьте шоколадной или сахарной глазурью или посыпьте украшениями.

Запеченные donаты без глютена

Ингредиенты для закваски: 70 мл теплого молока, 20 г дрожжей, 5 г сахара (1 чайная ложка); **Ингредиенты для теста:** 100 г муки без глютена, 50 г рисовой муки, 50 г кукурузной муки, 2 яичных желтка, 100 мл теплого молока, 70 г растопленного масла, 40 г сахарного песка (2 столовых ложки), 40 мл темного рома, 2 щепотки соли, натертая цедра небольшого лимона

Приготовление закваски: Смешайте ингредиенты для закваски и оставьте в теплом месте несколько минут взойти. **Подготовка теста:** В закваску добавьте молоко, масло, ром, желтки, сахар, муку без глютена, рисовую и кукурузную муку, наконец тертую цедру лимона и соль, тщательно перемешайте и приготовьте жидкое тесто. **Наполнение формы и подъем:** Силиконовую форму смажьте и поместите на противень. С помощью мешочка для украшения блюд с насадкой нанесите теста в форму столько, чтобы оно покрывало лишь дно формочек (тесто во время подъема и выпекания поднимется). Форму накройте полотенцем и оставьте подниматься на час. **Выпекание:** После подъема снимите полотенце и выпекайте donаты в предварительно разогретой до 180 °C духовке примерно 20 минут. Выпеченные donаты приправьте шоколадной или сахарной глазурью или посыпьте украшениями.

uk Рецепт

Домашні запечені donати

Інгредієнти для закваски: 70 мл теплого молока, 20 г дріжджів, 5 г цукру (1 чайна ложка); **Інгредієнти для тіста:** 200 г борошна вищого ґатунку, 2 яєчні жовтки, 100 мл теплого молока, 70 г розтопленого масла, 40 г пісочного цукру (2 столові ложки), 40 мл темного рому, 2 щіпки солі, натерта цедра невеликого лимона

Приготування закваски: Змішайте інгредієнти для закваски та лишть у теплому місці на декілька хвилин зійти. **Приготування тіста:** Додайте до закваски молоко, масло, ром, жовтки, цукор і борошно вищого ґатунку, нарешті терту цедру лимона та сіль. Ретельно перемішайте, приготуйте рідке тісто та лишть у теплому місці підійматися на годину.

Наповнення форми та підйом: Смажте силіконову форму та розмістіть на деку. За допомогою кондитерського мішечка та насадки нанесіть у форму стільки тіста, щоб воно покривало лише дно формочок (тісто під час підйому та запікання підніметься). Форму накрийте рушником і лишть 30 хвилин підійматися. **Випікання:** Після підйому зніміть рушник і випікайте donати у попередньо розігрітій до 180 °C духовці приблизно 20 хвилин. Випечені donати приправте шоколадною або цукровою глазур'ю або посипте прикрасами.

Запечені donати без глютену

Інгредієнти для закваски: 70 мл теплого молока, 20 г дріжджів, 5 г цукру (1 чайна ложка); **Інгредієнти для тіста:** 100 г борошна без глютену, 50 г рисового борошна, 50 г кукурудзяного борошна, 2 яєчні жовтки, 100 мл теплого молока, 70 г розтопленого масла, 40 г пісочного цукру (2 столові ложки), 40 мл темного рому, 2 щіпки солі, натерта цедра невеликого лимона

Приготування закваски: Змішайте інгредієнти для закваски та лишть у теплому місці на декілька хвилин зійти. **Приготування тіста:** Додайте до закваски молоко, масло, ром, жовтки, цукор, борошно без глютену, рисове та кукурудзяне борошно, нарешті терту цедру лимона та сіль, ретельно перемішайте та приготуйте рідке тісто. **Наповнення форми та підйом:** Смажте силіконову форму та розмістіть на деку. За допомогою кондитерського мішечка та насадки нанесіть у форму стільки тіста, щоб воно покривало лише дно формочок (тісто під час підйому та запікання підніметься). Форму накрийте рушником і лишть на годину підійматися. **Випікання:** Після підйому зніміть рушник і випікайте donати у попередньо розігрітій до 180 °C духовці приблизно 20 хвилин. Випечені donати приправте шоколадною або цукровою глазур'ю або посипте прикрасами.



www.tescoma.com/video/629436