

## Sufganiyot (Jam donuts) – Sufganiyot (Jam Doughnuts)



### Boodschappenlijst

500 gram patent bloem

100 gram fijne suiker

1 zakje droge gist

1 theelepel (kosher) zout

60 ml zonnebloemolie

2 vrije uitloop bio-eieren

175 ml warm water

1 eetlepel vanille-extract

### Vullen en bepoederen

300 gram aardbeienjam

30 gram poedersuiker

### Zo maak je Sufganiyot

Doe bloem, suiker, gist en zout in de kom van de keukenmixer.

Voeg olie, eieren, water en vanille toe, terwijl je langzaam mixt met behulp van een deeghaak.

Laat het deeg 10 minuten op lage stand mixen, aan het eind moet het deeg glad en kleverig zijn.

Voeg indien nodig meer meel toe en verhuis het deeg naar een kom die is bestreken met olie.

Bedek de kom met een theedoek en laat het deeg rijzen tot het is verdubbeld in volume (1-1.5 hr).

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en bestrooi het deeg ook met wat bloem.

Rol het deeg uit tot 1,5 cm dik, steek er cirkels uit met een 5cm koekuitsteker, gedoopt in bloem.

Verplaats de cirkels voorzichtig naar een bakplaat met daarop een vel bakpapier.

Kneed de restjes, leg ze 5 minuten opzij en steek er meer sufganiyot uit.

Bestrooi de deegcirkels met bloem en dek de plaat af met de theedoek,

Zet de bakplaat 40 minuten op een warme plaats en laat de Sufganiyot nogmaals rijzen.

## Sufganiyot (Jam donuts) – Sufganiyot (Jam Doughnuts)

### **Verhit de olie tot 160°C - 170°C**

Schuif voorzichtig 3 sufganiyot in de pan, één voor één, maak de pan niet te vol!

Laat ze aan elke kant 1 ½ minuut bakken tot ze goudbruin zijn en neem ze dan uit de pan.

Leg de Sufganiyot op een dikke laag keukenpapier en laat ze uitlekken..

Prik met een knijpfles of maak met een theelepel een gaatje in de bovenkant en vul het met jam.

**Bestrooi de Sufganiyot royaal met poedersuiker.**

## Sufganiyot (Jam donuts) – Sufganiyot (Jam Doughnuts)



### Shopping list

500g all-purpose flour

100g caster sugar

1 sachet dry yeast

1 teaspoon salt

60 ml sunflower oil

2 free range organic eggs

175 ml warm water

1 tablespoon vanilla extract

### Filling and Dusting

300g strawberry jam

30g icing sugar

### How to make Sufganiyot

Place flour, sugar, yeast, and salt into the bowl of the stand mixer.

Add the oil, eggs, water, and vanilla extract while you mix, using a dough hook.

Leave the dough mix on low speed for 10 minutes.

At the end your dough should be smooth but very sticky, so add more flour if needed.

Shape the dough into a ball and move it to an oiled bowl.

Cover the bowl with a towel and set it aside until double in size. (1 to 1.5 hours)

Place the dough on a surface sprinkled with flour and flour the top of the dough too.

Roll the dough out until a thickness of approximately 1.5 cm.

Cut out circles using a 5 cm circular cookie cutter, dipped in flour.

Move the circles carefully to a baking tray with a sheet of baking paper on it.

Knead the scraps and set it aside for 5 minutes, then cut out more sufganiyot.

Sprinkle the circles with flour and cover with a tea towel,

Put the tray 40 minutes in a warm place and let the Sufganiyot rise again.

## Sufganiyot (Jam donuts) – Sufganiyot (Jam Doughnuts)

**Heat the oil to 160°C - 170°C**

Carefully slide 3 Sufganiyot in the pan, one at a time, do not crowd!

Let fry for 1 ½ minutes on each side until golden brown then remove.

Place the Sufganiyot on a thick layer of kitchen paper and let them drain..

Using a squeeze bottle or a teaspoon, puncture a hole in the top and fill with jam.

**Dust the sufganiyot generously with icing sugar.**