

ทำโดนัทยีสต์ (โดนัทน้ำตาล)



เงินลงทุน



ประมาณ 2,000 บาท

รายได้



ประมาณ 200 บาท/40 ชิ้น

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาพร้อมถังแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะแกรงทอด

- ❖ กะละมัง
- ❖ ที่ร่อนแป้ง
- ❖ พิมพ์โดนัท

ส่วนผสม



แป้งขนมปัง	6 ¼	ถ้วยตวง
ผงฟู	4	ช้อนชา
ยีสต์	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	2 ¼	ถ้วยตวง
เกลือป่น	2	ช้อนชา
วานิลลา	2	ช้อนชา
น้ำตาลทรายสำหรับคลุกโดนัท	1 ½	ถ้วยตวง

แป้งสาลี (บัวแดง)	3 ¼	ถ้วยตวง
นมผง	½	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	1	ถ้วยตวง
เนยขาว	½	ถ้วยตวง
ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำมันพืช	2	ถ้วยตวง

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ฝากขายหรือขายส่ง
ร้านค้าทั่วไป

ข้อแนะนำ



- หากต้องการทุนเวลาการผลิต ให้ใช้ “สารเสริมคุณภาพ” (เป็นผงสีขาว) 2 ช้อนชา ผสมรวมกับแป้ง จะช่วยลดเวลาในการหมักแป้งเหลือเพียง 15 นาที และทำให้โดนัทนุ่มนวล เก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้น
- ในการทอดโดนัท ไม่ควรกลับโดนัทไปมาบ่อยครั้ง
- สามารถดัดแปลง โดยปั้นแป้งเป็นรูปยาวรี หรือกลม ทอดแล้วผ่ากลางไม่ให้ขนมขาด สอดไส้ด้วยแยมหรือครีม ตกแต่งด้วยสับปะรด เชอร์รี่ น้ำตาลไอซิ่ง

วิธีทำ



- ร่อนแป้งทั้ง 2 ชนิด ผงฟู นมผงเข้าด้วยกัน ใส่ยีสต์ เคล้าให้เข้ากัน
- ผสมน้ำตาล น้ำ เกลือป่น ไข่ไก่ และวานิลลารวมกัน แล้วเทลงแป้งที่ผสมแล้วในข้อ 1 นวดให้เข้ากัน จากนั้นใส่เนยขาวลงนวดจนแป้งเนียน
- หมักแป้งโดนัทพักไว้จนขึ้นฟูประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำมานวดไล่อากาศ
- ตัดแป้งโดนัทก้อนละ 50 กรัม หรือตามน้ำหนักที่ต้องการ คลึงให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า หนาประมาณ ½ เซนติเมตร ใช้พิมพ์โดนัทกดให้เป็นวง พักไว้สักครู่เพื่อให้แป้งขึ้นเท่าตัว จึงนำไปทอด
- ใส่น้ำมันในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ไฟปานกลาง นำโดนัทลงทอดให้เหลืองทั้ง 2 ด้าน ตักขึ้นพักให้เย็น แล้วคลุกน้ำตาลทรายให้ทั่ว

