# โดนัทโฮมเมด Homemade Donut จานโปรดสุดฟินทำกินง่ายดายทำขายรวย

## โดนัทโฮมเมด Homemade Donut จานโปรดสุดฟินทำกินง่ายดายทำขายรวย

**โดนัทโฮมเมด (Homemade Donut)** วันนี้รสรินทร์จะมาชวนทำbakery นั่นคือโฮมเมดโดนัทน้ำตาล น้ำตาลเนยนม นุ่มๆชุ่มชื่นอร่อย หอมเนย โดนัทฉ่ำๆปั๊วะๆ คลุกน้ำตาลทานกับชากาแฟ เอาอะไรมาแลกก็ไม่ยอม รับรองใครมาชิมต้องติดใจ สูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยค่ะ ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยค่ะ ระดับมิชิลินสตาร์

โดนัทน้ำตาล ถือเป็นเมนูเบสิกที่ทุกคนคุ้นตากันเป็นอย่างดี โดยสูตรที่จะแนะนำในวันนี้ จะมีการใส่นมผงและน้ำตาลไอซิ่ง เพิ่มความอร่อยหอมกรุ่นให้โดนัทเข้าไปด้วย พูดไปแล้วท้องก็ร้อง ไปลุยกันเลยค่ะ มาทำโฮมเมดโดนัทน้ำตาลกัน ไปลองทำของอร่อยๆ กินกันค่ะ มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูโฮมเมดโดนัทน้ำตาลกันเลยค่ะ

| สูตรโฮมเมดโดนัท | | |
|---|---|---|
| น้ำเปล่า | 6 | ช้อนชา |
| บัตเตอร์มิลค์ | 150 | มิลลิลิตร |
| ไข่ไก่ | 1 | ฟอง |

# สูตรโฮมเมดโดนัท

| | | |
|---|---|---|
| เนย | 57 | กรัม |
| แป้งอเนกประสงค์ | 454 | กรัม |
| น้ำตาล | 57 | กรัม |
| ยีสต์แห้ง | 1.5 | ช้อนชา |
| น้ำมัน (สำหรับทอด) | | |
| น้ำตาลทราย(สำหรับเคลือบโดนัท) | | |

# วิธีทำโฮมเมดโดนัท

**– สำหรับเครื่องทำขนมปัง:**

ใส่น้ำ บัตเตอร์มิลค์ ไข่ที่ตีแล้ว และเนยละลายลงใน ถาด เครื่องทำขนมปังหลังจากนั้นใส่ส่วนผสมแห้งที่ชั่งด้วยตาชั่ง (สำคัญมาก) ยกเว้นยีสต์

เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีดีจากนั้นเติมยีสต์ ตั้งค่าเครื่องทำขนมปังในการตั้งค่า ‘แป้งโดว์’

**– สำหรับเครื่องผสมแบบตั้งพื้นพร้อมตะขอเกี่ยวแป้ง หรือด้วยมือ:**

ใส่ส่วนผสมแห้งลงในชาม ใส่น้ำอุ่น 6 ช้อนโต๊ะลงในถ้วยหลังจากนั้นโรยยีสต์ไว้ด้านบน พักไว้ราวๆ 5 นาทีจนยีสต์เริ่มทำปฏิกิริยา (คุณสามารถเพิ่มน้ำตาลเล็กน้อยเพื่อช่วยได้)

ทำหลุมตรงกลางของส่วนผสมแห้ง แล้วเทส่วนผสมของบัตเตอร์มิลค์ ไข่ เนยละลาย และยีสต์ลงไป หากใช้เครื่องผสมอาหารแบบตั้งพื้น ให้วิงด้วยตะขอเกี่ยวแป้งจนแป้งขึ้นเป็นรูปทรง แล้วทำต่อประมาณ 5 นาที

นวดด้วยมือประมาณ 10 นาที ปิดฝาและพักไว้อย่างน้อยสองเท่าในขนาด (ปกติ 1 ถึง 2 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับความสดของยีสต์ อุณหภูมิของน้ำ และอุณหภูมิแวดล้อม)

**– ชั้นตอนการทำโดนัท**

เมื่อแป้งขึ้นเป็นสองเท่าแล้ว ให้วางลงบนพื้นผิวเรียบแล้วนวดเบา ๆ แบ่ง1/2โดยคลุมแป้งไว้1/2หนึ่งเพื่อไม่ให้แห้ง

ใช้ไม้นวดแป้ง คลึงแป้งครึ่งหนึ่งให้มีความหนาราว ครึ่ง นิ้ว ตัดด้วยที่ตัดคุกกี้ที่กลมและแหลม (เส้นผ่านศูนย์กลางราว 3 นิ้ว)

วางโดนัทแต่ละชิ้นบนแผ่น parchment หรือกระดาษแว็กซ์ จากนั้นวางบนแผ่นคุกกี้ นำถาดเข้าเตาอบ (เปิดเครื่อง 1 นาที ตั้งตัวจับเวลา จากนั้นปิดอีกครั้งเพื่อให้แทบคลายร้อน)

ต่อไปต้มน้ำแล้วเทลงในเหยือกตวง วางเหยือกน้ำในเตาอบพร้อมกับถาดโดนัท แบ่งแป้งที่เหลือออกเป็นสี่ส่วน แล้วแบ่งครึ่งแต่ละชิ้นให้ได้ 8 ส่วนเท่าๆ กัน ม้วนแป้งแต่ละชิ้นเป็นก้อนกลมๆ แล้ววางบนกระดาษรองอบหรือแผ่นกระดาษแว็กซ์แล้ววางบนแผ่นคุกกี้ ใส่ในเตาอบกับโดนัทอื่น ๆ ให้ขึ้นจนกระทั่งสองเท่า

ตั้งน้ำมันให้ร้อนราวๆ 350ºF (180º) หากคุณไม่มีเทอร์โมมิเตอร์ให้ทดสอบน้ำมันด้วยรูโดนัท: หากไม่เริ่มทอดทันที แสดงว่าน้ำมันเย็นเกินไป หากรูเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทันที แสดงว่าน้ำมันร้อนเกินไป ปรับความร้อนให้เหมาะสม

วางโดนัทลงในน้ำมันที่ร้อนจากนั้นค่อยๆ หย่อนโดนัทลงในน้ำมัน พลิกกลับด้านทันทีที่ด้านล่างกลายเป็นสีน้ำตาลทอง จากนั้นนำออกมาวางบนถาดรองกระดาษเช็ดมือเมื่อพร้อม

เมื่อโดนัทเย็นตัวลงแล้ว ให้ม้วนด้วยน้ำตาลเพื่อเคลือบให้ทั่ว หากคุณเลือกเติมโดนัทชิ้นใหญ่ ให้ดันไม้เสียบกึ่งกลางโดนัทเพื่อทำรู

จากนั้นใส่แยมที่อุณหภูมิห้อง หรือนูเทลล่าอุ่นนิดหน่อยลงในถุงบีบจากนั้นบีบไส้ลงในโดนัท ใช้ วิปปิ้งครีม บีบครีมสดลงในโดนัทผ่าครึ่ง (เพิ่มแยมก่อนหากต้องการ) ทานให้อร่อยนะคะ หรือเอาแบบเบสิค แค่คลุกน้ำตาลก็อร่อยล้ำแล้วค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

## เคล็ดลับรสรินทร์

- สูตรนี้ต้องวัดชั่งตวงอย่างละเอียด มิเช่นนั้นอาจไม่อร่อยนะ แล้วหาว่าไม่เตือน เราเตือนคุณแล้ว
- เวลาในการเตรียม การขึ้น และการปรุงโดนัทเป็นการประมาณการ ขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย แต่เวลาที่ให้ไว้เป็นค่าขั้นต่ำโดยประมาณ
- ทอดด้วยไฟสม่ำเสมอ 180 องศาเซสเซียส อย่าเร่งไฟให้แรงเกินไปโดนัทจะไม่สุกถึงข้างใน
- นมและไข่ควรให้อยู่ที่อุณภภูมิห้องตอนทำ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Aporn จาก youtube

# วัตถุดิบโฮมเมดโดนัท

## บัตเตอร์มิลค์

บัตเตอร์มิลค์ บัตเตอร์มิลค์เป็นของเหลวที่ได้จาก ตีครีมเพื่อเปลี่ยนเป็นเนย. ง่ายๆแค่นั้นเอง เนื้อสัมผัสคล้ายกับนมพร่องมันเนยและรสชาติของมันมีรสขม ในการทำขนมจะใช้เพราะมันเพิ่มความ ความเป็นฟอง ของมวลชนและให้ รสชาติ เหมาะสำหรับสโคนและคัพเค้ก

## เนย

“เนย” (butter) คือผลิตภัณฑ์จากนมที่มีไขมันนมไม่น้อยกว่า 80% (ของน้ำหนัก) มีลักษณะเป็นก้อนแข็งเมื่อแช่เย็น และจะเริ่มนิ่มหรืออ่อนตัวลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นค่ะ เนยเกิดจากการเขย่า (churning) ครีมหรือนม เพื่อแยกไขมันออกมาจากนม กระบวนการนี้จะได้ไขมันเนย และบัตเตอร์มิลก์ ซึ่งเจ้าไขมันเนยตัวนี้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการในอุณหภูมิต่ำจนแข็งตัวกลายเป็นเนยในแบบที่เราคุ้นเคยกันนั่นเองค่ะ โดยทั่วไปแล้วเนยจะทำจากนมวัว แต่ก็จะมีแบบที่ทำจากนมแพะ นมแกะ นมควาย ฯลฯ ซึ่งก็จะให้รสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันไป

## แป้งอเนกประสงค์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิซซ่า คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

## น้ำตาล

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

## ยีสต์แห้ง

ยีสต์แห้ง ยีสต์จะถูกเติมลงไปในขนมปังเพื่อให้ขนมปังพองฟู เพราะยีสต์จะกินน้ำตาลที่อยู่ในแป้งและผลิตก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมา ทำให้ขนมปังมีรูปร่างเป็นก้อน ยีสต์ที่ใช้ในการทำขนมปังมีหลายรูปแบบ ทั้งแบบสด และ แบบผงเป็นต้น การใช้ยีสต์ที่ถูกต้องจะต้องทำการปลุกยีสต์เสียก่อน โดยการละลายน้ำในอุณหภูมิประมาณ 38 องซาเซลเซียส การใช้ยีสต์จึงทำได้ยากกว่า แต่ให้ผลดีที่จะให้เนื้อขนมปังและรสชาติดีกว่าการใช้ผงฟู ยีสต์ที่ใช้โดยทั่วไป คือ Saccharomyces cerevisiae

## น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

## ประวัติโฮมเมดโดนัท

โดนัต หรือ โดนัท (อังกฤษ: doughnut, donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลม มีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัตสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น 2 ประเภท คือ โดนัตยีสต์ และโดนัตเค้ก

กระบวนการผลิตโดนัตยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัตเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัตเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไป เพื่อให้โดนัตมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สอดไส้ คลุกน้ำตาล เคลือบหน้าโดนัตด้วยสีสันต่างๆ

ปัจจุบันโดนัตเป็นที่นิยมอย่างมาก โดยเฉพาะในกลุ่มวัยรุ่น สามารถหาซื้อได้ตั้งแต่บนห้างสรรพสินค้าจนถึงตลาดนัด ราคาขายแตกต่างกันไปตามแต่ละสถานที่

**อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ**
**รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ**
**ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ**

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์