



KATEGORI

Industri, Konditori



FÄRDIG PRODUKT

Doughnut

DOUGHNUT BASIC

INGREDIENSER

Grupp Degen

Ingrediens

Bakels Berlinermix

Vatten

Ägg

Bakels Torrjäst

KG

2.000

0.600

0.400

0.050

Total vikt: 3.050

ARBETSBESKRIVNING

- 1: Blanda ingredienserna till en slät deg. Normal blandningstid.
- 2: Degtemperatur: 26-27 ° C.
- 3: Vilotid 10 minuter.
- 4: Rulla ut degen till en tjocklek av cirka 8 mm, klipp sedan ut önskad form.
- 5: Lägg dem på en bakplåt och låt doughnutsen jäsa i 45-50 minuter.
- 6: Stek munken i 180-190 ° C olja.