



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Rumstemperatur



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG
PRODUKT

Doughnut

RUBY DOUGHNUT

INGREDIENSER

Grupp Doughnut

Ingrediens

[Bakels Berlinermix](#)

Ägg

Jäst

Vatten

KG

2.000

0.400

0.180

0.600

Total vikt: 3.180

Grupp Topping

Ingrediens

[Ruby Truffle](#)

[Chockex Ruby](#)

KG

-

-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda Berlinermixen med jäst, vatten och ägg. Kör till en smidig deg och låt sedan vila i 20 minuter. Kavla ut degen ca 1cm tjock och tryck ut 8 cm rundlar. Sätt av på träskivor och tryck ut ett hål i mitten. Låt jäsa övertäckta med plast i rumstemperatur i ca 1h.
2. Friter donutsen 180 grader och sätt av på galler.
3. Spritsa Ruby Truffle ovanpå och doppa sedan i Chockex Ruby