



SAFFRANSDOUGHNUT

INGREDIENSER

Grupp Donut

Ingrediens

[Bakels Berlinermix](#)

Vatten

Jäst

Ägg

Grupp Pepparkaksströssel

Ingrediens

[Bakels Pepparkaksmix](#)

Smör

Grupp Topping

Ingrediens

[Bakels White Fudgice](#)

[Aromatic Saffranextrakt](#)

ARBETSBESKRIVNING



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Rumstemperatur



KATEGORI

Bageri



HÖGTID/SÄSONG

Jul



FÄRDIG
PRODUKT

Doughnut

KG

2.000

0.600

0.180

0.400

Total vikt: 3.180

KG

0.600

0.150

Total vikt: 0.750

KG

0.800

0.015

Total vikt: 0.815

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 1 h.
2. Blanda pepparkaksmixen med smör och smula ut den i ett bläck. Rosta i 180 grader till smulorna är torra.
3. Friter donutsen i 180 graders olja.
4. Blanda Fudgice med saffran och värm den lite i micro.
5. Doppa donutsen i fudgicen och sedan i pepparkaksströssel.