BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Industri, Konditori

FÄRDIG PRODUKT

Doughnut

DOUGHNUT BASIC

INGREDIENSER

Grupp Degen

Ingrediens	KG
Bakels Berlinermix	2.000
Vatten	0.600
Ägg	0.400
Bakels Torrjäst	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.