Donuts

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10	50 g
Weizenmehl, Type 550	1.050 g
Salz	7 g
Zucker	20 g
Margarine	150 g
Vollei	100 g
Hefe	60 g
Wasser, ca.	400 g
Gesamt Teig	1.837 g

zum Abbacken

Erdnußfett	200 g
Gesamt zum Abbacken	200 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren und den Teig danach ruhen lassen.

Rührzeit: (im Spiralkneter)	3 Minuten im langsamen Gang 8 Minuten im Schnellgang
Teigtemperatur:	ca. 25°C
Teigruhe:	10 Minuten

Danach auf ca. 8 mm Höhe ausrollen, entspannen lassen, mit dem Donut-Ausstecher ausstechen und auf Gare stellen.

Garzeit:	ca. 20 Minuten bei 35°C und 70% r.F.

Nach der Garzeit sollten die Teiglinge ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Die Oberfläche des Teiges muss vor dem Backen "trocken" sein.
Danach abbacken.

Fetttemperatur:	190° C
Backen:	1,5 Minuten 1. Seite 1,5 Minuten 2. Seite

Nach dem Backen können die Donuts beliebig ausgarniert werden.

Aus Gutem das Beste backen!

info@komplet.com
www.komplet.com