



☰
☰
☰
CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

DONUTS NAVIDEÑAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
<u>PM Pan de Pascua Tradicional</u>	0.400
Harina	0.600
Huevos	0.100
Margarina	0.050
Agua	0.350
<u>Levadura Instantánea Bakels</u>	0.025
Peso total: 1.525	

MÉTODO

Base

- Incorporar ingredientes al bowl de la amasadora.
- Mezclar por 4 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida.
- Dejar reposar durante 10 minutos.
- Transcurrido el tiempo, estirar en sobadora dando un espesor de 1,5 cm (50 gramos aproximadamente).
- Posteriormente, cortar con molde de donut de 8 cm y dejar fermentar durante 50 minutos.
- Freír en aceite profundo (165° - 170°C) 90 segundos por lado.
- Retirar y disponer sobre papel absorbente.
- Rellenar a gusto y decorar a gusto.

(Receta para 30 unidades)