

DONUTS

DONUTS

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Denkosana Berliner	2.500 g
Speiseöl	500 g
Dethmers Vollmilchpulver	400 g
Zucker	300 g
Salz	200 g
Hefe	800 g
Vollei	250 g
Wasser	5.000 g
Dethmers Sahnearoma	50 g
Gesamtteiggewicht	20.000 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4+4 Min.	Backtemperatur	ca. 165° C
Knetzeit schnell	ca. 6-8 Min.	Backzeit 1	60 Sek.
Teigtemperatur	24° C	Backzeit 2	60 Sek.
Teigruhe im Froster	60 Min.	Backzeit 3	30 Sek.
Einwaage	ca. 50 g	Backzeit 4	30 Sek.

Arbeitsweise

Alle Zutaten, bis auf Denkosana Berliner und Speiseöl, 4 Min. langsam kneten. Dann Speiseöl und Denkosana Berliner dazugeben, weitere 4 Min. langsam kneten. Danach im schnellen Maschinengang gut auskneten. Den Teig zu 8-10 kg Stücke abwiegen, zurechtstoßen, flachdrücken und für mindestens 1 Stunde im Froster lagern. Den gekühlten Teig, je nach gewünschter Größe, auf ca. 4 - 5 mm ausrollen und mit einem Donut-Ausstecher ausstechen. Auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen. Die Teige absteifen lassen und wie beschrieben abbacken. Die Veredelung der Donuts wie gewünscht.

Back Dich glücklich.



Denkosana Berliner