

4630 DONUT WORLD WIDE

0,800 kg	Harina media fuerza
0,200 kg	DONUT WORLD WIDE
0,470 kg	Agua
0,050 kg	Levadura
<u>0,060 kg</u>	<u>Aceite semillas</u>
1,580 kg	masa

tiempo amasado	2-5 minutos lenta. 9-13 minutos rápida.
Tº masa	25-27 °C.
reposo	5-10 minutos.
manta masa	± 8mm
peso pieza	± 50 g aprox
fermentacion	40 minutos
Tª ferm	38-40 °C.
humedad ferment.	45%.
Tª freir	165 °C.



Preparación:

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa de elasticidad media.

Reposar, extender hasta tener una lámina de 8 - 10 mm aprox.

Cortar con un cortador de berlinas piezas de ±50 g.

Dejar reposar y fermentar hasta 3/4 del volumen máximo y freir.