



## Donut über Kopfmaschine

American Donut 50, Meister Goldbiskin palmfrei  
Hefeteiggebäck gesiedet

**Rezept-Nr.: 07870**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 212

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>American Donut 50</b>	5,000	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Weizenmehl Type 550	5,000	
Hefe	0,300	<b>Knetzeit:</b>
Eiswasser, ca.	4,550	im Spiralknetter: ca. 5 Min. langsam ca. 8 Min. schnell
		<b>Teigtemperatur: 24 °C</b>
		Ohne Teigruhe über die Kopfmaschine Teiglinge von ca. 70 g aufarbeiten.
		Nach kurzer Teigruhe die Teiglinge ausrollen (Ø 8,5 - 9 cm), in der Mitte ein Loch (Ø ca. 3 cm) ausstechen, auf Gärgutträger oder gefettete Lochbleche aufsetzen und auf Gare stellen.
		<b>Garzeit:</b> <b>ca. 90 Min. bei 28 °C und ca. 70% Luftfeuchtigkeit (Bitte nicht zu feucht auf Gare stellen) und anschließend gut absteifen lassen.</b>
<b>Meister Goldbiskin palmfrei</b>	1,150	<b>Bei 3/4 Gare</b> auf jeder Seite ca. 120 Sec. im Biskinbad abbacken.
		Bei einem Durchlaufgerät eine Gesamtbackzeit von ca. 240 Sec. einstellen.
		<b>Siedetemperatur: 170 °C</b>
		Fachlicher Tipp: Die Donutlöcher (Teiglinge) können ebenfalls gesiedet werden. (EA 07873)

**Gesamtgewicht: 16,000 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 0 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.**

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

20.06.2023