



Donut aus dem Strang

American Donut 50, Meister Goldbiskin palmfrei
Siedegebäck

Rezept-Nr.: 07871

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 240

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
American Donut 50	5,000	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Weizenmehl Type 550	5,000	
Hefe	0,300	Knetzeit:
Eiswasser, ca.	4,550	im Spiralknetter: ca. 5 Min. langsam ca. 8 Min. schnell
Teigtemperatur: 24°C		
Den Teig zu Ballen à 1.850 g abwiegen, rundwirken und abdecken.		
Ballengare: ca. 15 Minuten		
Die Ballen abpressen (30er-Teilung) und rund aufwirken.		
Nach einer Kurzen Entspannungsphase die Teiglinge zu Strängen von ca. 21 cm auslängen, zu Ringen zusammenlegen, auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.		
Garzeit:		
ca. 90 Min. bei 28 °C und ca. 70% Luftfeuchtigkeit (nicht zu feucht) auf Gare stellen.		
Meister Goldbiskin palmfrei	1,200	Anschließen ca. 30 Min. absteifen lassen und auf jeder Seite ca. 120 Sec. im Biskinbad abbacken.
Bei einem Durchlaufgerät eine Gesamtbackzeit von ca. 240 Sec. einstellen.		
Siedetemperatur: 170 °C		

Gesamtgewicht: 16,050 kg

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

Backzeit ca.: 0 Min.