



Donut, eckig

American Donut 50, Meister Goldbiskin palmfrei
Siedegebäck

Rezept-Nr.: 07872

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 212

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
American Donut 50	5,000	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Weizenmehl Type 550	5,000	Knetzeit: im Spiralknetter: ca. 5 Min. langsam ca. 8 Min. schnell Teigtemperatur: 24°C Den Teig in 3 Stücke von ca. 4.950 g teilen, etwas flachrollen und kühl stellen. Nach der Teigruhe den Teig ca. 7,5 mm stark ausrollen und in Quadrate von 8 x 8 cm schneiden. Anschließend mit einem Ausstecher (Ø 3 cm) mittig ein Loch ausstechen und die Teiglinge auf Gärgutträger absetzen. Garzeit: ca. 90 Min. bei 28 °C und ca. 70% Luftfeuchtigkeit (nicht zu feucht) auf Gare stellen. Anschließend 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 Fachlicher Tipp: Die Donutlöcher (Teiglinge) können ebenfalls gesiedet werden. (EA 07873)
Hefe	0,300	
Eiswasser, ca.	4,550	
Meister Goldbiskin palmfrei	1,200	

Gesamtgewicht: 16,050 kg

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

Backzeit ca.: 0 Min.