

DONUTS

☐ Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO

INGREDIENTI

FRIBOL

acqua - 20-24°C uova intere lievito compresso

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
200g Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-200g 24°C).
50g

Composizione finale

Stendere la pasta e ripiegarla su se stessa in 3 strati formando una piaga a 3.

Lasciare riposare per 5 minuti.

Tirare infine la pasta allo spessore di circa 1,5 centimetri.

Stampare con coppapasta liscio del diametro di 9 cm e nel centro con coppapasta da 3 cm formando così delle ciambelle.

Porre a lievitare a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa.

Friggere in olio a 180-190°C.

Una volta freddi, coprire la superficie con COVERDECOR e decorare a piacere.