

Donut Premix



Standard Recipe For Ciabatta	
1 كيلو	ميكس دونت
550 جرام	مياه
20 جرام	خميرة جافه
1.575 كيلو جرام	اجمالي

Donut Processing

- يتم خلط المكونات معا بالعجان والضرب لمدة 2 دقيقة على السرعة البطيئة ثم النقل على السرعة العالي لمدة 10 دقائق درجة حرارة العجين من 24 الي 30 درجة.
- يتم تريح العجين لمد 10 دقائق ثم بعد ذلك يتم التقطيع وزن القطعة من 50 الي 70 جرام ويتم دخول المخمر على درجة حرارة من 35 ال 45 درجة ودرجة رطوبة من 40 إلى 60 درجة حسب المخمر لمدة تتراوح من 30 إلى 45 دقيقة .
- التسوية تتم في زيت غزير على درجه حرارة من 140 إلى 160 درجة ويفضل ان تكون التسوية في اناء مخصص للدونتس بدرجات حرارة للحصول على الشكل الذهبي للدونتس.