

خليط الدونت



جدول المقادير

مقادير عمل خليط الدونت	
١ كيلو	ميكس دونت
٥٠٠ جرام	مياه
٢٠ جرام	خميرة جافه
١٥٢٠ جرام	اجمالي

يضاف لكل ١ كيلو من خليط الدونات ٥٠٠ جرام مياة و ٢٠ جم خميرة جافة وتخلط المكونات بالعجان بالضرب لمدة ٢ دقيقة على السرعة البطيئة ثم 10 دقائق على السرعة الاولى للحصول على ملمس جيد للعجين .

يتم تريح العجين لمدة ٥ دقائق و تتم عملية الفرد على مقياس ٤ حسب الوزن المطلوب يتم التقطيع كل قطعة من ٥٠ الى ٧٠ جرام

مرحلة التخمير :

يتم التخمير على درجة حرارة من ٢٨ الى ٣٢ درجة رطوبة من ٦٥ الى ٧٥ درجة حسب المخمر لمدة تتراوح من ٣٠ الى ٤٥ دقيقة.

التسوية تتم في زيت غزير على درجة حرارة من ١٦٥ درجة ويفضل ان تكون التسوية في اناء مخصص للدونات للحصول على الشكل الذهبى للدونات