

Donuts

Masa madre líquida
Phil Levain



Trigo Duro CRC®

N° 2145

Lácteo, con notas de mantequilla
y de caramelo

Otras aplicaciones:

Bun, brioche, croissant



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 5 kg

Harina de fuerza: 5 kg

Phil Levain Trigo Duro CRC®: 0,6 kg

Levadura: 0,5 kg

Masa de donuts fermentada: 3 kg

Sal: 0,18 kg

Leche: 4 kg

Huevos: 2,2 kg

Azúcar: 1,55 kg

Mantequilla pomada: 1,4 kg

Método con dosificación 6%

Temperatura de base: 56°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos con todos los ingredientes, excepto la mantequilla.
- **Segunda velocidad (batidora):** 4 minutos, añadir la mantequilla y seguir 5 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos a 25°C, luego 60 minutos a 4°C.

División: laminar la masa y luego cortar con un cortador para obtener una forma de donut de 60 g.

Fermentación final: 20 a 30 minutos a 28°C.

Cocción: freír 2 minutos por cada lado a 180°C.

Terminación: escurrir, pasar por azúcar o glasear la superficie de los donuts y decorar según se desee.