

Υλικά:

DonutBase 50% SONNEVELD	5.000 γρ.
Αλεύρι τύπου 55άρι	5.000 γρ.
Μαγιά	500 γρ.
Νερό	4.500 γρ.



Ζυμώνουμε στο μίξερ με το γάντζο όλα τα υλικά μαζί για 4 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 10 - 12 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: $\pm 26^{\circ}\text{C}$

Ξεκούραση Ζύμης: 15 λεπτά

Κόβουμε σε τεμάχια βάρους 70 – 75 γρ. με πάχος ζυμαριού 7 - 8 χιλιοστά.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 34°C

Σχετική Υγρασία: 70%

Χρόνος: ± 60 λεπτά

Αφήνουμε 10 λεπτά τη ζύμη στον πάγκο πριν το τηγάνισμα για να στεγνώσει.

Τηγάνισμα:

Θερμοκρασία : 190°C

Χρόνος : ± 3 λεπτά