

Pączek wegański

VEGA CAKE	400 g
Mąka pszenna typ 550	3.000 g
Margaryna 80 %	400 g
Cukier	300 g
Drożdże	150 g
Cukier waniliowy	50 g
Sól	20 g
Woda	1.400 g
łącznie	5.720 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

Czas mieszania:

3 minuty - 1. bieg

3 minuty - 2. bieg

Temperatura ciasta: 27 °C

Ciasto podzielić na 3 presy i odstawić do spoczynku.

Naważka presy: 1900 g

czas spoczynku ciasta: 15 minut

Presy podzielić i zaokrąglić, odstawić do fermentacji końcowej. Następnie wyjąć z garownika i pozostawić do uzyskania suchej skórki.

Czas garowania: 35-40 minut

Czas obsuszenia ciasta: 5-10 minut

Usmażyć z dwóch stron w gorącym tłuszczu KOMPLET Sanetta

Czas smażenia: 3,5 + 2 minuty

Temperatura smażenia: 180-185 °C

Pączki nadziewać dowolnymi masami owocowymi, udekorować pomadą cukrową lub KOMPLET Neuschnee



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com