

Pączki Receptura KOMPLET Polska



Receptura podstawowa - pączki

250 g KOMPLET Multidrożdżowe 25

1000 g mąki pszennej, typ 550

70 g drożdży

70 g oleju roślinnego

500-550 g wody

1890-1940 g łączna ilość

Wykonanie

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas mieszania: 3 minut / 1. bieg
(miesiarka spiralna) 7 minut / 2. bieg

temperatura ciasta: około 26 °C

Ciasto podzielić na kęsy i odstawić do
spoczynku.

czas gary ciasta: około 15 minut

Gotowy kęs ciasta podzielić i zaokrąglić,
delikatnie spłaszczyć.

czas końcowej gary ciasta: około 40 minut
+ około 20 minut poza garownikiem

Usmażyć z dwukrotnym odwróceniem pączka.

temperatura smażenia: 170-175°C

Gotowe pączki napełnić dowolnym nadzie-
niem i udekorować **KOMPLET Neuschnee**,
KOMPLET Magic Fondant, **KOMPLET Kiddy**
Choco lub **KOMPLET Kiddy Noisette**.

www.komplet.pl



KOMPLET Polska