

## Donuts (Hefedonuts)

### Gesamtmehlmenge:

1.000 g Weizenmehl Type 550



### Vorteigherstellung:

Teigruhe: 20 Minuten

300 g	Weizenmehl, Type 550
210 g	Wasser
100 g	Hefe
610 g	Vorteig

### Teigherstellung:

Teigtemperatur: ca. 26°C

Teigruhe: 15 Min.

700 g	Weizenmehl, Type 550
80 g	Butter oder Backmargarine
100 g	Zucker
35 g	Vollmilchpulver
150 g	Vollei
40 g	Wasser
12 g	Salz
1 g	Zitronenaroma
100 g	Marzipanrohmasse
610 g	Vorteig
1828 g	Donutsteig

### Aufarbeitung:

Der Teig wird nach der Teigruhe auf etwa 8 mm Stärke ausgerollt. Mit Ausstechringen ( $\varnothing$  8 cm und  $\varnothing$  3 cm) werden Kreisringe ausgestochen, auf Backdielen gelegt und zugedeckt zum Gären in den Gärschrank gestellt.

### Backen:



Backen wie Berliner Ballen

Backtemperatur: ca. 180 °C

Gesamtbackzeit: ca. 7 Minuten

- Bei fast voller Gare werden die Donuts mit dem Schluss nach oben in die heiße Friteuse gegeben und der Deckel wird verschlossen.
- Nach ca. 3 Minuten erstmals den Deckel öffnen, die Donuts wenden und mit offenem Deckel weiterbacken.
- nach ca. 3 Min. die Donuts nochmals wenden und eine weitere Minute fertigbacken.
- Vor dem Herausnehmen werden die Donuts nochmals gewendet, so dass sie nun mit dem Schluss nach unten im Korb liegen.
- Kurz abtropfen lassen und je nach Wunsch dekorieren.
- Fondantglasur, Schokoladenglasur oder Puderzucker

Dekorvorschläge: