



## DONUTS

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

---

#### INGREDIENTI

|                   |         |
|-------------------|---------|
| FRIBOL            | g 1.000 |
| ACQUA - 20-24°C   | g 200   |
| UOVA INTERE       | g 200   |
| LIEVITO COMPRESSO | g 50    |

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

### GLASSATURA

---

#### INGREDIENTI

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| COVERDECOR DARK CHOCOLATE - 45-50°C | Q.B. |
|-------------------------------------|------|

## COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta e ripiegarla su se stessa in 3 strati formando una piaga a 3.

Lasciare riposare per 5 minuti.

Tirare infine la pasta allo spessore di circa 1,5 centimetri.

Stampare con coppapasta liscio del diametro di 9 cm e nel centro con coppapasta da 3 cm formando così delle ciambelle.

Porre a lievitare a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa.

Friggere in olio a 180-190°C.

Una volta freddi, coprire la superficie con COVERDECOR e decorare a piacere.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

A seconda della farcitura si può cambiare il COVERDECOR con un altro di quelli presenti a catalogo.