

SUPERBLEND® DONA DE LEVADURA

Método de preparación

1. Verter agua, levadura y el Superblend® Dona de Levadura en el recipiente de la batidora.
2. Mezclar con gancho durante 1 minuto en segunda velocidad.
3. Amasar durante 15 a 17 minutos en segunda velocidad.
4. Cubrir la masa con una ligera capa de aceite y reposarla a temperatura ambiente durante 15 minutos.
5. Extender la masa uniformemente con rodillo o laminadora.
6. Cortar las piezas y colocarlas en una rejilla con la cara superior hacia abajo.
7. Fermentar 30 minutos, o hasta que dupliquen su volumen (Temperatura 35 °C, Humedad Relativa 85%)
8. Si se fermentaron en cámara de fermentación, reposar las piezas durante 10 minutos a temperatura ambiente.
9. Freír en grasa vegetal a 190 °C.

NOTA: Con levadura seca utilizar 12g por kilogramo de Superblend® Dona de Levadura

Cantidades

Tamaño del lote	Grande	Mediano	Pequeño	Casero
Superblend® Dona de Levadura	20.0 kg	10.0 kg	4.0 kg	1.0 kg
Levadura Fresca	600 g	400 g	160 g	40 g
Agua	9.2 kg	4.6 kg	1.84 kg	460 g

