



Préparation: Donuts

Pour un résultat optimal, préparez dans une friteuse. Les ingrédients doivent être à température ambiante. Pétrir 500 g de mélange, 215 ml d'eau et 65 ml (55 g) d'huile végétale avec un mélangeur avec crochet pétrisseur pendant 5 minutes. Abaisser la pâte sur une épaisseur d'env. 5 mm. Découpez les beignets et laissez reposer 25 minutes. Préchauffer la friteuse à 180°C ou le four à 200°C (four à convection 180°C). Friture: faites cuire les beignets pendant env. 90 sec par côté jusqu'à ce qu'il soit doré. Four: Mettez le beignet dans le moule et faites cuire les beignets pendant env. 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Nappez les beignets de beurre fondu et décorez comme vous le souhaitez. Avec 500 g de mélange, vous pouvez cuire 12 à 24 beignets, selon la taille et l'épaisseur.

Zubereitung: Donuts

Für das beste Ergebnis in einer Friteuse vorbereiten. Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben. 500 g Mix, 215 ml Wasser und 65 ml (55 g) Pflanzenöl mit einem Mixer mit Teighaken 5 Minuten lang kneten. Den Teig auf eine Dicke von ca. 5 mm. Die Donuts ausschneiden und 25 Minuten ruhen lassen. Die Friteuse auf 180°C oder den Backofen auf 200°C vorheizen (Heißluftofen 180°C). Braten: Die Donuts ca. 90 Sek. Pro Seite bis sie goldbraun sind. Ofen: Den Donut in die Donutpfanne geben und die Donuts ca. 12 Minuten bis golden. Die Donuts mit zerlassener Butter bestreichen und nach Belieben dekorieren. Mit 500 g Mix können Sie je nach Größe und Dicke 12-24 Donuts backen.

Preparación: Donuts

Para un mejor resultado, preparar en una freidora. Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Amasar 500 g de mezcla, 215 ml de agua y 65 ml (55 g) de aceite vegetal con una batidora con gancho de amasar durante 5 minutos. Estirar la masa con un grosor de unos 5 mm. Cortar los donuts y dejarlos reposar durante 25 minutos. Precalentar la freidora a 180°C o el horno a 200°C (horno de convección 180°C). Freír: Hornea los donuts durante unos 90 segundos por cada lado hasta que estén dorados. Horno: Poner los donuts en la sartén para donuts y hornearlos durante unos 12 minutos hasta que estén dorados. Cubrir los donuts con mantequilla derretida y decorar al gusto. Con 500 g de mezcla se pueden hornear de 12 a 24 donuts, dependiendo del tamaño y el grosor.

Preparazione: Donuts

Per il miglior risultato preparare in una friggitrice. Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Impastare 500 g di miscela, 215 ml di acqua e 65 ml (55 g) di olio vegetale con un mixer con gancio per impastare per 5 minuti. Stendere la pasta ad uno spessore di ca. 5 mm. Tagliate le ciambelle e lasciate riposare per 25 minuti. Preriscaldare la friggitrice a 180°C o il forno a 200°C (forno ventilato 180°C). Frittura: cuocere le ciambelle per ca. 90 secondi per lato fino a doratura. Forno: mettere la ciambella nella teglia e cuocere le ciambelle per ca. 12 minuti fino a doratura. Cospargere le ciambelle con burro fuso e decorare a piacere. Con 500 g di preparato si possono cuocere 12-24 ciambelle, a seconda delle dimensioni e dello spessore.

SKU: F10165 (500 g)

