

## DONUTS (BERLINES)

|                           | <u>Ingredients</u>                             |
|---------------------------|------------------------------------------------|
| 2                         | ous                                            |
| 1000 grs                  | farina mitja força                             |
| 360 ml (aproximadament))  | aigua                                          |
| 20 grs                    | llet en pols                                   |
| 200 grs                   | sucre                                          |
| 20 grs                    | dextrosa o mel                                 |
| 100 grs                   | llevat fresc de Paris                          |
| 20 grs                    | llevat Royal                                   |
| 20 grs                    | sal                                            |
|                           | oli de gira-sol                                |
|                           | sucre glaç                                     |
| <b><u>ALTERNATIVA</u></b> | <b><u>amb mix “Donuts “ del forn Baltà</u></b> |
| 500 grs                   | del mix “Donuts” del forn Baltà                |
| 1                         | ou                                             |
| 180 ml                    | aigua                                          |
| 15 grs                    | llevat fresc de Paris                          |
| 10 grs                    | mantega                                        |

### **Preparar la massa**

- Barrejar tots els ingredients i pasta-ho amb la panificadora d'un 13 minuts.
- Fer-li un parell de estirades i plegades suaus i deixar-la reposar uns 2 o 3 minuts (NO cal més temps).
- Estirar la massa amb el corró sobre una superfície enfarinada fins que tingui un gruix d'un centímetre (1 cm).
- Tapar-ho amb un drap enfarinat i deixar-la reposar 10 minuts.
- Sense tornar-la a estirar, tallar-la a peces circulars amb un forat al mig. S'ha de fer amb dos motllos cilíndrics del tipus “presentació” diferents mides.
- Deixar reposar les peces toroïdals durant 30 minuts tapades amb un drap enfarinat.
- Posar oli e gira-sol abundant en un cassó (4 o 5 dits perquè els donuts pugin surar) i escalfar-lo fins a 180°C o 190°C (l'oli ha d'estar molt calent). La temperatura no pot ser inferior a 160°C perquè llavors no es fa crosta i el donut es xoparia d'oli.
- Fregir primer els donuts per un costat durant uns 30 segons i després per l'altre.
- Treure'ls i deixar-los un moment sobre paper absorbent.
- Quan encara estan calents s'han de glacejar.

### **Per glacejar els donuts**

- En un bol hem de tenir preparada una barreja de sucre glaç ABUNDANT amb una miqueta d'aigua (POCA). Ha de tenir una consistència semblant a una “papilla”.
- El donut encara CALENT es suca en aquesta barreja només per UNA CARA. Es deixa reposar amb la clara glacejada a dalt i l'escalfor residual del donut fa que acabi agafant l'aspecte glacejat.