

PĄCZEK KRÓLEWSKI

Mieszanka do produkcji wspaniałych pączków, pączków serowych, aromatycznych ciast drożdżowych, drożdżówek, rogali, strucli, makowców oraz pulchnych bab drożdżowych.

Pączek		Drożdżówka, rogal, chałka	
Mąka pszenna T.500	10,0 kg	Mąka pszenna T.500	10,0 kg
PĄCZEK KRÓLEWSKI	2,50 kg	PĄCZEK KRÓLEWSKI	1,25 kg
Olej/margaryna	0,70 kg	Margaryna	1,30 kg
Drożdże	0,60 kg	Cukier	0,90 kg
Ocet	ok.0,07-0,1 L	Drożdże	0,60 kg
		Woda	3,2-3,60 L

Przygotowanie:

Miesienie 4 minuty wolno, 5 minut szybko, temperatura ciasta 27°C, leżakowanie: 15-20 minut; garowanie: 30-40 minut (temp. 35°C przy wilg. 70%), przed smażeniem pączki wystawić na 30 minut w przewiewnym i zimnym miejscu (wskazana komora chłodnicza) aby dobrze oskórzały, smażymy na tłuszczu o temperaturze 170-180°C.