

ÖSSZETEVŐK:

Tészta

Liszt	1000 g
Víz	520 g
Olaj	70 g
Élesztő	70 g
Fánkkoncentrátum Prémium 20%	200 g
Díarom Fánkaroma	10 g

Felület

Porcukor

TECHNOLÓGIA:

Az összetevőkből dagasszunk tésztát 6 perc lassú és 6 perc gyors fokozaton. Törekedjünk arra, hogy a tészta hőmérséklete a dagasztást követően kb. 29°C legyen. Ezt követően a tésztát takarjuk le és hagyjuk pihenni 5 percen keresztül. Pihentetés után osszuk és gömbölyítsük 50 grammos egyenlő részekre. A fánkokat helyezzük az előzőleg liszttel megszórt sütőlemezre. Ezután kelesszük őket kb. 40 percig 32°C-on. Majd jól szellőző helyen további 10-20 percig bőrösítsük a fánkokat. Süssük a fánk mindkét oldalát 3-3 percig, majd fordítsuk vissza az első oldalra és süssük további 1 percig 175°C-on. A sütést követően hagyjuk azokat kihűlni. Végül hintjük meg a fánkok felületét ízlés szerint porcukorral.



tastetomorrow

by Puratos

A fogyasztók **66%-a** keresi az
ismerős ízeket és textúrákat
akkor is, amikor újragondolt
ételeket próbál ki.

66%

Forrás: Taste Tomorrow fogyasztói
kutatás, (Magyarország, 2023)



puratos

Food Innovation for Good