



میکس دونات ایران

Donut mix Iran

خمیر

میکس آماده دونات: ۱۰ کیلوگرم

آب (حداکثر): ۴۶۰۰ گرم

خمیر: ۲۵۰ گرم مخمر خشک یا ۵۰۰ گرم مخمر تازه

روغن پخت و پز: ۶۰۰ گرم

زمان ورز دادن: ۲-۵ دقیقه با سرعت کم

۵-۷ دقیقه با سرعت بالا

دمای خمیر: ۲۷-۲۵ درجه سانتی گراد

استراحت خمیر: ۱۰-۵ دقیقه

آدرس: جاده خاوران، شهرک صنعتی عباس آباد، خیابان کوشاوران دهم، پلاک ۲۵۴۴

واتساپ: ۰۹۰۲۲۰۰۶۷۲۴

تلفن: ۳۶۴۲۷۱۵۳-۶

اینستاگرام: [golaj_backaldrinoriginal](https://www.instagram.com/golaj_backaldrinoriginal)

وب سایت: www.golaj.ir

وزن چانه : ۵۰ گرم

ضخامت خمیر : حداکثر ۸ میلی متر

دوره تخمیر : تقریباً ۴۰ دقیقه

اتاق تخمیر : ۲۸ - ۳۲ درجه سانتی گراد

رطوبت نسبی: ۴۰ تا ۴۵ %

دمای سرخ کن : ۱۶۵ درجه سانتی گراد

تولید :

تمام مواد را تا به دست آوردن یک خمیر با سفتی متوسط با هم ورز دهید. بعد از یک زمان کوتاه استراحت ، خمیر را با ضخامت ۸ - ۱۰ میلی متر (تقریباً وزن هر خمیر برش خورده ۵۰ گرم باشد) رول کنید و با کاتر دونات برش دهید. پس از طی شدن ¼ از تخمیر نهایی ، اجازه دهید برای یک زمان کوتاه استراحت کند (تشکیل پوسته) و بعد در روغن عمیق با دمای ۱۶۵ درجه سانتی گراد سرخ کنید تا طلایی شود.

شرایط تخمیر خشک (۴۵٪ الی ۴۰٪ رطوبت) باعث حفظ شکل دونات میشود.

آدرس : جاده خاوران ، شهرک صنعتی عباس آباد ، خیابان کوشاوران دهم ، پلاک ۲۵۴۴
تلفن : ۳۶۴۲۷۱۵۳-۶ واتساپ : ۰۹۰۲۲۰۰۶۷۲۴
وب سایت : www.golaj.ir اینستاگرام : [golaj_backaldrinoriginal](https://www.instagram.com/golaj_backaldrinoriginal)