

## イーストドーナツ

### —特徴—

- ☆小麦粉をベースにコーンを配合したイーストドーナツです。
- ☆サク感があり、フライ油の匂いを抑制する効果があります



※調理のイメージです。

### 〔 配 合 〕

イーストドーナツ	
強力粉	126g
薄力粉	54g
コーンフラワーイエローNo.7K	20g
脱脂粉乳	4g
ベーキングパウダー	2g
上白糖	24g
食塩	3g
卵	20g
水	96g
ドライイースト	4g
ショートニング	20g

### 〔 作 り 方 〕

- ① ショートニング、ドライイースト、卵、水以外の粉類は予め篩い合わせておく。
- ② ①に卵、水、ドライイーストを入れた混合液を入れミキサーフックで 10分程攪拌。
- ③ ショートニングを添加し、6分程攪拌。
- ④ 醗酵時間（27℃、湿度 75%）30分。

- ⑤ 45g ずつ分割し、丸めて伸ばし真ん中を小さい型で丸く抜く。
- ⑥ ベンチタイム 15 分。
- ⑦ ホイロ（35℃、湿度 65%）30 分。
- ⑧ 180℃の油で 2 分間揚げる。

※ 焼成時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。