

Orbie Donutmix

Hinweise zur Zubereitung



Hohe gleichbleibende Qualität, nach original amerikanischem Rezept

Nur mit Wasser anrühren:

Orbie Donutmix muss nur noch mit normalem Leitungswasser angerührt werden. Möchten Sie den Teig in einer vollautomatischen Orbie Donutmaschine verwenden, benötigen Sie für einen 1kg-Beutel **0,54 Liter Wasser**. Da von Ort zu Ort die Beschaffenheit (Härte) des Leitungswassers verschieden ist, kann die benötigte Wassermenge variieren. Bei hoher Wasserhärte (hoher Kalkgehalt) muss oft weniger Wasser verwendet werden. Falls Ihre Donuts keine schöne Form haben, zu groß oder zu klein werden, oder nicht richtig im Fett schwimmen, **probieren Sie die Wassermenge zwischen 0,50 Liter und ca. 0,56 Liter zu variieren**.

Tipp: Exakt abmessen lässt sich die Wassermenge am besten mit einer digitalen Küchenwaage.
1 Liter Wasser entspricht hierbei einem Kilogramm.

Wenn die Donuts zu lange brauchen, bis sie in der Maschine nach vorne schwimmen, nachdem Sie aus dem Trichter portioniert wurden, oder zusammenkleben, dann haben Sie höchstwahrscheinlich zu viel Wasser verwendet. Nehmen Sie beim nächsten Teig ca. 0,02 Liter weniger.

Besitzen Sie einen Handportionierer, beachten Sie bitte die Wassermengen, die in den Bedienhinweisen des Donutmakers angegeben sind.

Schnelle Zubereitung:

- Geben Sie 1kg Donutmix in Rührschüssel einer elektrischen Rührmaschine (den Teig mit der Hand anzurühren empfehlen wir nicht, da er so nicht gleichmäßig genug verrührt wird), dazu geben Sie die benötigte Wassermenge (siehe oben) und verrühren alles auf niedrigster Stufe für ca. 15 Sekunden und dann ca. eine Minute auf höchster Stufe.
- Füllen Sie den Teig in den Trichter der Donutmaschine.
Tipp: Wenn Sie an einem Verkaufstag den ersten Donutteig in den Trichter füllen, fetten Sie ihn vorher auf der Innenseite etwas ein, dann kann der Teig besser durchlaufen und die Donuts werden schöner.

Zum Bestellen von Donutmix oder bei Fragen erreichen Sie uns unter:

Orbie GmbH, Postfach 1111, 82058 Neuried, Tel.: 089/755 10 72

E-mail: info@orbie.de , Homepage: www.orbie.de