



Los donuts nacen de una historia tan simple como deliciosa: la de una masa frita que viajó con los inmigrantes europeos hasta América, inspirada en los antiguos olykoeks holandeses, pequeños bocados dorados preparados para compartir momentos especiales.

Con el tiempo, una idea cambió su destino: abrir un agujero en el centro para lograr una cocción más uniforme. Así, aquella humilde masa se transformó en un ícono de la panadería mundial.

DONA:

Ingredientes:

Peso en gramos

Tegral Donut	1000
Agua fría	420
Levadura Instantanea	20

MÉTODO:

Amasar durante 10 minutos a velocidad media hasta lograr un buen desarrollo del gluten.

Reposar en bloque 45 minutos.

Estirar, realizar un dobléz sencillo y volver a estirar a 1 cm de grosor.

Cortar y fermentar; los últimos 15 minutos hacerlo con exposición al aire.

Freír a 175 °C durante 1 minuto por lado.

Escurrir y glasear con nuestra gama de productos **Puratop**.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía	Energía KJ	Grasas / Grasas Saturadas	Carbs / Azúcares	Proteínas	Fibra	Sal	Sodio
256.01 kcal	1084.22 kJ	2.83 g / 1.01 g	50.6 g / 5.55 g	6.72 g	0.56 g	1.24 g	497.78 mg