

Star Beignet is een gebruiksklare mengeling voor de bereiding van beignets, boules de Berlin, donuts, enz. Dit heel eenvoudig recept is gebaseerd op eerste keus tarwebloem en verrijkt met eieren en echte boter. De beignet slorpt bovendien geen olie op bij het bakken.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg Star
Star Beignet	1000 g
Water	± 540 g
Gist	50-70 g

* de gistdosering aanpassen volgens de deeghoeveelheid

* Star Beignet bevat al boter, eieren, suiker en zout in voldoende hoeveelheid

Werkwijze

Kneden	Beignet
Type spiraal, klopper-mengelaar	2 min. traag, 7 min. snel

Deegtemperatuur : 25-27 °C

Voorrijs : 20-30 min.

Deegrust : 15 min.

Verdelen en opbollen in degen van 40 à 50 g

Narijs : op deegdoeken in rijkskast 50-80 min.

Bakken : deegstukken laten drogen gedurende 5 min.
afbakken in olie bij ± 175 °C met slot naar boven gedurende ± 1 min., dan omdraaien gedurende ± 3,5 min., terug draaien en verder afbakken gedurende ± 2 min.