

Buñuelos de calabaza con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo floja	0,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,030 kg
Puré de calabaza asada	0,500 kg
Levadura	0,025 kg
Agua	C/S
Total	1,055 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes, añadiendo el agua poco a poco, hasta obtener una textura de pico de pato.
- Fermentar durante unos 60 minutos hasta que la masa doble su volumen y desgasificar.
- Dosificar la masa manualmente en la freidora (calentada previamente a 190 °C) y freír hasta que las piezas adquieran un tono dorado por ambos lados.
- Retirar las piezas de la freidora, colocarlas sobre un papel absorbente y rebozar en azúcar.

