



# HARINA ESPIGA

DONAS SUPER BLEND

## INGREDIENTES

Harina preparada : 1 kg  
Agua : 450 ml  
Levadura fresca: 40 grs  
o levadura seca: 12 grs

## PREPARACIÓN

Verter agua, levadura y la harina en el cazo de la batidora. Mezclar con gancho durante 1 minuto a velocidad baja.

Amasar durante 15 a 17 a velocidad media. Cubrir la masa con una ligera capa de aceite y reposarla a temperatura ambiente durante 15 minutos.

Extender la masa uniformemente con rodillo o laminadora. Cortar las piezas y colocarlas en una rejilla con la cara superior hacia abajo.

Fermentar 30 minutos o hasta que dupliquen su volumen.

## CONSIDERACIONES

Receta para alta altitud  
(más de 1,100 metros sobre  
el nivel del mar)

Medir los ingredientes con  
taza medidora.

Para medir los huevos,  
batirlos y agregarlos a una  
taza medidora.

## HORNEADO

Freír en grasa vegetal a 190 °C.



HOLA@MPCORMA.COM



@MPCORMA



(443) 275 0523  
443 450 2296