



# 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](mailto:HOLA@MPCORMA.COM)



[@MPCORMA](https://twitter.com/MPCORMA)



(443) 275 0523  
443 450 2296