甜甜圈的制作

Doughnut

甜甜圈（ Doughnut ）

知识小链接

甜甜圈，又称“面包圈”、“道纳司”。是一类用油炸方法成熟的发酵制品，多为清甜型，表面装饰变化可制出多种花样。

甜甜圈（ Doughnut ）

制作配方

高筋面粉 200 克　　糖 20 克

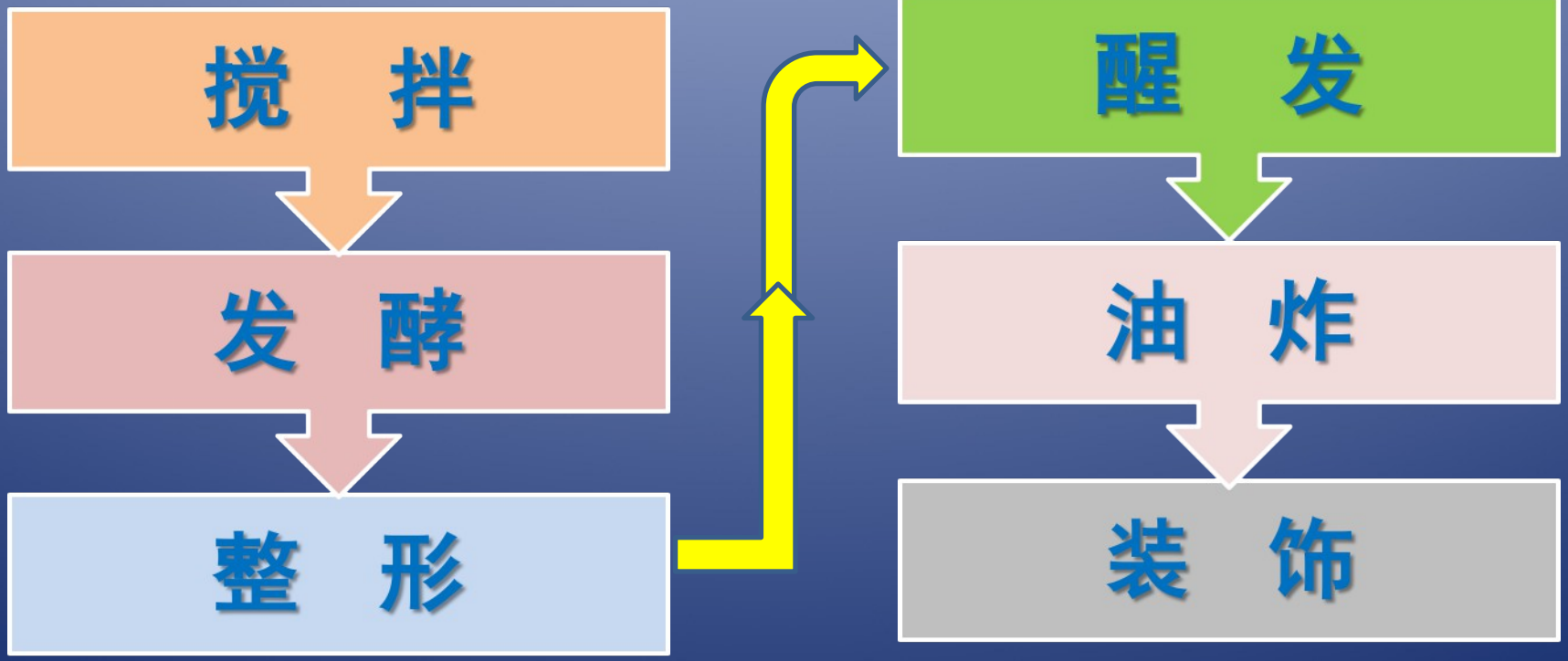
盐 4 克

干酵母 3 克　　黄油 20 克　　奶粉 15 克

蛋 1 个　　泡打粉 10 克　　水 60-80 克（根据情况添加）

甜甜圈（ Doughnut ）

工艺流程



甜甜圈制作步骤及图示

1. 搅拌：将各种原料按正常投料顺序慢速搅拌，再加鸡蛋搅拌均匀，放水用中速搅拌 3 分钟，最后加入黄油，快速搅拌 2 分钟至面筋充分扩展，面团温度 26 ℃ 。（见图 1~4 ）

甜甜圈制作步骤及图示

2. 发酵：将面团置于台板上静置 30 分钟

甜甜圈制作步骤及图示

3. 整形：　　将面团置于面板上，擀成厚约０．８厘米的圆形或长方形面皮，用一大一小的模型压出中空的面圈，置于刷油的烤盘上醒发，多余的边皮收拢后可分割成适当大小，整成圆形或长圆形。

甜甜圈制作步骤及图示

4. 醒发：将面包生坯置于温暖且湿度较小的条件下醒发 15 分钟。

5. 油炸：油温控制在 4~5 成热 130℃，油炸约 2 分钟至两面金黄即可。

6. 装饰：将面包圈趁热洒上已磨好的糖粉。

甜甜圈（ Doughnut ）

装饰小变化

杏仁甜甜圈

樱桃甜甜圈

巧克力甜甜圈

肉松甜甜圈

甜甜圈（ Doughnut ）制作小秘笈

- 1．面团加水量适当控制在较低的水平，不应过高，否则油炸时难以拿起；
- 2．整形之前的醒发应充分，否则难以擀开；
- 3．压模之前要中间醒发 10 分钟，否则压出后会收缩；
- 4．最后的醒发不应过大，体积增大 0.5 倍就行。
- 5．油炸时要控制好油温，避免外焦里生的现象。