

Beignet



Ingrédients :

- 125 g de farine T45
- 25 g de YUMGO Entier
- 25 g de YUMGO Jaune
- 35 g de sucre
- 30 g de levure
- 35 g de margarine
- 20 g de lait de soja
- 6 g de sel

Levain :

- 140 g de farine T45
- 3 g de levure
- 90 g d'eau ou de lait de soja



Préparation :

1. Préparer le levain et laisser reposer 2h.
2. Mélanger les ingrédients secs avec le levain et pétrir pendant 4 à 6 minutes à vitesse 1.
3. Ajouter la margarine à vitesse 2 et mixer pendant 4 à 6 minutes jusqu'à incorporation totale de la margarine.
4. Faire cuire dans l'huile à beignet à 140°C / 150°C.