

Az elkészült ideális farsangi fánk 54 gramm, melynek 8%-a a sütéskor beszívott olaj, és alakja egy 78 mm átmérőjű, 3 cm magasságú, azonos méretű alsó- és felső fedőlapú (vagyis középpontosan szimmetrikus) gömbövé. A fánk tésztája sütés közben a kétszeresére dagad és tömege csak az olaj tömegével nő. Lefedhető-e egy lapos fedővel a 2,5 l-es keverőtálba tett sütés előtt álló 1 kg-nyi tészta?