KRAPFEN (CROISMART)

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO KRAPFEN

INGREDIENTI

CROISMART	g 1000
FARINA 00	g 500
ACQUA - (20-22°C)	g 400
UOVA	g 300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 80
LIEVITO COMPRESSO	g 50

PREPARAZIONE

Mettere in impastatrice CROISMART, farina, uova, lievito con metà dell'acqua ed impastare.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte fino a completo assorbimento.

Inserire proggressivamente il burro morbido e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Arrotolare e lasciare riposare per 15-20 minuti a temperatura ambiente.

Prendere l'impasto, spezzarlo nelle pezzature desiderate (solitamente 50-60 grammi) ed arrotolarlo formando piccole palline.

Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C per 50-60 minuti con umidità relativa del 70% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
BIANCANEVE - H.R.	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione ultimata, friggere i krapfen in abbondante olio a 180-190°C, fino a completa doratura.

Rotolare i krapfen nello zucchero semolato, quindi spolverarli con BIANCANEVE HR o BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.