BOMBOLONI (FRIBOL)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

FRIBOL	g 1.000
ACQUA - 20-24°C	g 200
UOVA INTERE	g 200
LIEVITO COMPRESSO	g 30-50

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta e ripiegarla su se stessa in 3 strati.

Ripetere questa operazione per tre volte, per un totale di 3 pieghe a 3 quindi lasciare riposare per 5 minuti.

Tirare infine la pasta allo spessore di circa 1,5 centimetri.

Stampare con coppapasta liscio del diametro di cm 7-8.

Porre a lievitare in cella a 28-30°C per 40- 50 minuti con umidità relativa del 70% circa.

Friggere in olio a 180-190°C quindi, una volta freddi, spolverare con BIANCANEVE PLUS.