



KRAPFEN 50% (FRIBOL)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

FRIBOL	g 5.000
FARINA "FORTE"	g 5.000
LIEVITO COMPRESSO	g 300-400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
SALE FINO	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
UOVA INTERE	g 2.000
ACQUA	g 2.500-3.000

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.
ZUCCHERO SEMOLATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Suddividere la pasta in pezzi da 50g ed arrotolarli.

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

Friggere in olio a 180-190°C.

Rotolare i krapfen nello zucchero semolato subito dopo la cottura, poi spolverarli con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine.