

KRAPFEN 50% (FRIBOL)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







STEP 1

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRIBOL	g 5.000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
FARINA "FORTE"	g 5.000	Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).
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	

FINITURA

INGREDIENTI

Q.B. BIANCANEVE PLUS Q.B. ZUCCHERO SEMOLATO



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.

