



## KRAPFEN (PANDORA G.S.)

DOLCI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO KRAPFEN

#### INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 1000
FARINA "FORTE"	g 1000
ACQUA - TEMP. AMBIENTE	g 400
UOVA	g 700-800
LIEVITO COMPRESSO	g 60
TRIAL/S	g 15
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100
ZUCCHERO	g 50

#### PREPARAZIONE

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

Lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

### FINITURA

#### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare la pasta nella pezzatura desiderata (solitamente 50-60 grammi).

Arrotolare formando piccole palline e depositarle su teglie unte o infarinate.

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

Friggere a 180-190°C.

Una volta cotti, spolverare con BIANCANEVE PLUS.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile eseguire la ricetta sostituendo il burro con pari peso di margarina.