



BOMBOLONI (KRAPFEN NUCLEO)

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BOMBOLONI

INGREDIENTI

KRAPFEN NUCLEO
FARINA 00
ACQUA - A 22°C
UOVA
LIEVITO COMPRESSO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE

g 500 Impastare KRAPFEN NUCLEO, farina 00, uova, lievito, zucchero e metà dell'acqua.
g 3500 Aggiungere la restante acqua in 2-3volte, fino a completo assorbimento.
g 940 Successivamente inserire il burro in più riprese e continuare ad impastare fino ad ottenere una
g 800 pasta liscia e vellutata.
g 100-140 Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).
g 290 Stendere la pasta e dare tre pieghe a tre, quindi far riposare per 5 minuti.
g 70 Spianare infine la pasta allo spessore di circa 1 centimetro e stampare dei dischi, con un coppapasta liscio, del diametro di 7-8 cm.
Porli a lievitare in cella a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS Q.B.
HAPPYKAO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, friggere in abbondante olio a 180-190°C.

Lasciare raffreddare e spolverare i bomboloni con BIANCANEVE PLUS ed HAPPYCAO.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.