



KRAPFEN (FRIBOL)

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO KRAPFEN

INGREDIENTI

FRIBOL
FARINA 00 "FORTE"
ACQUA - 20-24°C
UOVA
LIEVITO COMPRESSO

PREPARAZIONE

g 1.500 Impastare FRIBOL, farina 00, uova e il lievito con metà dell'acqua in ricetta.
g 500 Aggiungere, successivamente, la rimanente acqua in 2-3 volte, fino a completo
g 500 assorbimento.
g 400 Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
g 80-100 Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).
Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 40-50 grammi.
Arrotolarli e porli a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO Q.B.
BIANCANEVE - H.R. Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

A raggiunta lievitazione, friggere in abbondante olio a 180-190°C.

Rotolare i krapfen nello zucchero semolato subito dopo la cottura e quindi spolverarli con BIANCANEVE H.R.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per dare piu colore e gusto,si consiglia di glassare i krapfen con i COVERDECOR.