

KRAPFEN AL FORNO (KRAPFEN NUCLEO)

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO KRAPFEN

INGREDIENTI

KRAPFEN NUCLEO	g 500
FARINA 00	g 3500
ACQUA	g 940-1000
UOVA	g 800
LIEVITO COMPRESSO	g 100-140
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 290
ZUCCHERO SEMOLATO	g 70

PREPARAZIONE

Impastare KRAPFEN NUCLEO, farina 00, uova, lievito, zucchero e metà dell'acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3volte, fino a completo assorbimento.

Successivamente, inserire il burro in piu riprese e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 50-60 grammi.

Arrotolarli, porli nelle apposite teglie e schiacciarli leggermente.

Depositare in cella a 30-32°C per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione raggiunta, cuocere i krapfen in forno statico a 230-240°C, con umidità, per 10 minuti.

Lasciarli raffreddare completamente, dopodiché spolverarli con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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