

KRAPFEN, BOMBOLONI (PANDORA)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO BASE

INGREDIENTI

PANDORA	g 1.000
FARINA "FORTE"	g 600-800
ACQUA - 20-24°C	g 700-750
LIEVITO COMPRESSO	g 60

PREPARAZIONE

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

Arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

FINITURA

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

KRAPFEN

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

Arrotolare formando piccole palline e porle su teglie o assi leggermente unte o infarinate.

Lasciare lievitare per 40-50 minuti a 23-25°C in ambiente sufficientemente umido per evitare la formazione di "pelle".

Si consiglia di passare alla cottura prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.

Friggere in olio a 180-190°C per 8-10 minuti e rotolare subito nello zucchero semolato.

Farcire a piacimento.

BOMBOLONI

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati.

Spianarla nuovamente allo spessore di circa 1,5 centimetri.

Tagliare con coppapasta rotondo e depositare i dischetti su teglie o assi leggermente unte o infarinate.

Lasciare lievitare per 40-50 minuti a 23-25°C in ambiente sufficientemente umido per evitare la formazione di "pelle".

Si consiglia di passare alla cottura prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.

Friggere in olio a 180-190°C per 8-10 minuti e rotolare subito nello zucchero semolato.

Farcire a piacimento.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Assolutamente da provare farciti con un'ottima crema.