



BOMBOLONI (FRIBOL)

chef Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO

INGREDIENTI

FRIBOL

acqua - 20-24°C

uova intere

lievito compresso

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

200g Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-

200g 24°C).

30-50g

Composizione finale

Stendere la pasta e ripiegarla su se stessa in 3 strati.

Ripetere questa operazione per tre volte, per un totale di 3 pieghe a 3 quindi lasciare riposare per 5 minuti.

Tirare infine la pasta allo spessore di circa 1,5 centimetri.

Stampare con coppapasta liscio del diametro di cm 7-8.

Porre a lievitare in cella a 28-30°C per 40- 50 minuti con umidità relativa del 70% circa.

Friggere in olio a 180-190°C quindi, una volta freddi, spolverare con BIANCANEVE PLUS.