



KRAPFEN (FRIBOL)

👤 Livello base

PASTA LIEVITATA FRITTA

IMPASTO KRAPFEN

INGREDIENTI

FRIBOL

farina 00 "forte"
acqua - 20-24°C
uova
lievito compresso

PREPARAZIONE

1.500g Impastare FRIBOL, farina 00, uova e il lievito con metà dell'acqua in ricetta.
500g Aggiungere, successivamente, la rimanente acqua in 2-3 volte, fino a
500g completo assorbimento.
400g Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
80-100g 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.

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.