



KRAPFEN (FRIBOL)

🏠 Livello base

PASTA LIEVITATA FRITTA

IMPASTO KRAPFEN

FRIBOL

farina 00 "forte"

acqua - 20-24°C

uova

lievito compresso

1.500g

500g

500g

400g

80-100g

Impastare FRIBOL, farina 00, uova e il lievito con metà dell'acqua in ricetta.

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

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 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.