

TORTELLI ALL'UVETTA

IMPASTO TORTELLI

INGREDIENTI

FRIBOL

uova

acqua

uva sultanina

lievito compresso

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti, fuorché l'uvetta, fino ad ottenere una pasta

200g liscia e vellutata.

200-240q Aggiungere delicatamente l'uva sultanina.

200q Lasciar riposare l'impasto per 10 minuti a temperatura ambiente.

30g

Composizione finale

Formare dei pastoni della pezzatura desiderata.

Porre in cella di lievitazione a $30-32^{\circ}\text{C}$ per 40-50 minuti con umidità relativa del 70-80% circa.

Suddividere i pastoni lievitati in piccoli pezzi e friggere in olio a 170-180°C fino a doratura.