



TORTELLI ALL'UVETTA

🏠 Livello base

DOLCI DI CARNEVALE

IMPASTO TORTELLI

FRIBOL

uova

acqua

uva sultanina

lievito compresso

1000g

200g

200-240g

200g

30g

Impastare tutti gli ingredienti, fuorché l'uvetta, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Aggiungere delicatamente l'uva sultanina.

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

COMPOSIZIONE FINALE

Formare dei pastoni della pezzatura desiderata.

Porre in cella di lievitazione a 30-32°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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.