



# KRAPFEN, BOMBOLONI (PANDORA)

chef Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

## IMPASTO BASE

### INGREDIENTI

#### PANDORA

farina "forte"

acqua - 20-24°C

lievito compresso

### PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
600-800g Arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

700-750g

60g

## **Composizione finale**

---

### **KRAPFEN**

Spezzare la pasta nella pezzatura desiderata (solitamente 50-60g).

Arrotolare formando piccole palline e porle su teglie o assi leggermente unte o infarinate.

Lasciare lievitare per 40-50 minuti a 23-25°C in ambiente sufficientemente umido per evitare la formazione di "pelle".

Si consiglia di passare alla cottura prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.

Friggere in olio a 180-190°C per 8-10 minuti e rotolare subito nello zucchero semolato.

Farcire a piacimento.

### **BOMBOLONI**

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati.

Spianarla nuovamente allo spessore di circa 1,5 centimetri.

Tagliare con coppapasta rotondo e depositare i dischetti su teglie o assi leggermente unte o infarinate.

Lasciare lievitare per 40-50 minuti a 23-25°C in ambiente sufficientemente umido per evitare la formazione di "pelle".

Si consiglia di passare alla cottura prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.

Friggere in olio a 180-190°C per 8-10 minuti e rotolare subito nello zucchero semolato.

Farcire a piacimento.