

KRAPFEN AL FORNO (FRIBOL)

☐ Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO

INGREDIENTI

FRIBOL

acqua - 20-24°C uova intere lievito

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. 200g Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-200g 24° C).

50g

Composizione finale

Suddividere la pasta in pezzi da 50-60g.

Arrotolarli e porli nelle apposite teglie schiacciandoli leggermente.

Mettere in cella a 30-32°C per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa.

Cuocere, con umidità, a 230-240°C per 10 minuti circa.

Lasciar raffreddare completamente e spolverarli con BIANCANEVE PLUS.