



# KRAPFEN (PANDORA G.S.)

chef Livello base

DOLCI DA COLAZIONE

## IMPASTO KRAPFEN

### INGREDIENTI

#### PANDORA GRAN SVILUPPO

farina "forte"

acqua - temp. ambiente

uova

lievito compresso

TRIAL/S

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

### PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

1000g Lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

400g

700-800g

60g

15g

100g

50g

## Composizione finale

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

Arrotolare formando piccole palline e depositarle su teglie unte o infarinate.

Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C per 50-60 minuti con umidità relativa del 70% circa.

Friggere a 180-190°C.

Una volta cotti, spolverare con BIANCANEVE PLUS.