

# KRAPFEN (PANDORA G.S.)

🏠 Livello base

DOLCI DA COLAZIONE

## IMPASTO KRAPFEN

### PANDORA GRAN SVILUPPO

farina "forte"	1000g
acqua - temp. ambiente	1000g
uova	400g
lievito compresso	700-800g
TRIAL/S	60g
burro 82% m.g. - morbido	15g
zucchero	100g
	50g

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

Lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

## 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.