



## KRAPFEN AL FORNO (FRIBOL)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

#### INGREDIENTI

FRIBOL	g 1.000
ACQUA - 20-24°C	g 200
UOVA INTERE	g 200
LIEVITO	g 50

#### PREPARAZIONE

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

### FINITURA

#### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

#### 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.

