



TORTELLI ALL'UVETTA

DOLCI DI CARNEVALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO TORTELLI

INGREDIENTI

FRIBOL	g 1000
UOVA	g 200
ACQUA	g 200-240
UVA SULTANINA	g 200
LIEVITO COMPRESSO	g 30

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, fuorché l'uvetta, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Aggiungere delicatamente l'uva sultanina.
Lasciar riposare l'impasto per 10 minuti a temperatura ambiente.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare dei pastoni della pezzatura desiderata.

Porre in cella di lievitazione a 30-32°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70-80% circa.

Suddividere i pastoni lievitati in piccoli pezzi e friggere in olio a 170-180°C fino a doratura.