



KRAPFEN (PANDORA G.S.)

DOLCI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO KRAPFEN

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-----------|
| PANDORA GRAN SVILUPPO | g 1000 |
| FARINA "FORTE" | g 1000 |
| ACQUA - TEMP. AMBIENTE | g 400 |
| UOVA | g 700-800 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 60 |
| TRIAL/S | g 15 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 100 |
| ZUCCHERO | g 50 |

PREPARAZIONE

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

Lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

FINITURA

INGREDIENTI

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

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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile eseguire la ricetta sostituendo il burro con pari peso di margarina.