



BOMBOLONI (KRAPFEN NUCLEO)

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BOMBOLONI

INGREDIENTI

KRAPFEN NUCLEO
FARINA 00
ACQUA - A 22°C
UOVA
LIEVITO COMPRESSO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO SEMOLATO

g 500
g 3500
g 940
g 800
g 100-140
g 290
g 70

PREPARAZIONE

Impastare KRAPFEN NUCLEO, farina 00, uova, lievito, zucchero e metà dell'acqua.
Aggiungere la restante acqua in 2-3volte, fino a completo assorbimento.
Successivamente inserire il burro in più riprese e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).
Stendere la pasta e dare tre pieghe a tre, quindi far riposare per 5 minuti.
Spianare infine la pasta allo spessore di circa 1 centimetro e stampare dei dischi, con un coppapasta liscio, del diametro di 7-8 cm.
Porli a lievitare in cella a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS
HAPPYKAO

Q.B.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, friggere in abbondante olio a 180-190°C.

Lasciare raffreddare e spolverare i bomboloni con BIANCANEVE PLUS ed HAPPYCAO.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.