



## 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.