



## KRAPFEN (FRIBOL)

### PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO KRAPFEN

##### INGREDIENTI

FRIBOL  
FARINA 00 "FORTE"  
ACQUA - 20-24°C  
UOVA  
LIEVITO COMPRESSO

g 1.500  
g 500  
g 500  
g 400  
g 80-100

##### PREPARAZIONE

Impastare FRIBOL, farina 00, uova e il lievito con metà dell'acqua in ricetta.  
Aggiungere, successivamente, la rimanente acqua in 2-3 volte, fino a completo assorbimento.  
Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).  
Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 40-50 grammi.  
Arrotolarli e porli a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa.

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO  
BIANCANEVE - H.R.

Q.B.  
Q.B.

##### COMPOSIZIONE FINALE

A raggiunta lievitazione, friggere in abbondante olio a 180-190°C.

Rotolare i krapfen nello zucchero semolato subito dopo la cottura e quindi spolverarli con BIANCANEVE H.R.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per dare piu colore e gusto,si consiglia di glassare i krapfen con i COVERDECOR.