



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Krapfen

Modalità d'uso

Krapfen	g 1000
Acqua	g 350
Uova intere	n. 2
Lievito Fresco	g 60
Margarina Creola	g 50

Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (23/24 °C)

Dare 20 minuti di riposo

Formare dalle dimensioni volute.

Far lievitare per circa un'ora a 30°C 85% U.R.

Una volta lievitati si consiglia di far formare una pelle sulla superficie del prodotto lasciandolo ad asciugare qualche minuto.

Friggere in abbondante olio a 180°C

Eliminare l'olio in eccesso, guarnire con zucchero e farcire a piacere.