

# Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

## Krapfen

### Modo de empleo

Krapfen	g 1000
Agua	g 350
Huevos enteros	n. 2
Levadura fresca	g 60
Margarina Creola	g 50

Procedimiento: Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y elástica lisa y elástica (23/24 °C)

Dejar reposar 20 minutos

Dar la forma deseada

Dejar levar durante una hora aproximadamente a 30 °C 85% H.R.

Una vez subido, formar una piel en la superficie del producto y dejar secar unos minutos.

Freír en abundante aceite a 180°C

Limpiar el exceso de aceite, decorar con azúcar y rellenar al gusto.