

Fritti

KRAPPEN FRITTO



INGREDIENTI

<i>Galaberliner</i>	1000 gr
<i>Acqua</i>	circa 275 gr
<i>Uova intere</i>	200 gr
<i>Lievito di birra</i>	30 gr
<i>Pasta scorzone arancio</i>	70 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10 minuti.

Tagliare la pasta del peso desiderato ed arrotolare.

Adagiare su teglia infarinata, si consiglia di infarinare anche la parte superiore del krapfen e comprimere le palline per ottenere una forma più regolare.

Far lievitare circa 50 minuti a 30°, friggere a 170°C.