

Fritti

DONUT GOLOSELLO



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. Stendere la pasta dando tre pieghe a tre, quindi stendere nuovamente allo spessore di 1,5 cm circa. Lasciar riposare 5 minuti, quindi stampare con un coppa pasta dando la classica forma da donut. Far lievitare circa 50 minuti a 30°, friggere a 170°C.

Farcire con crema spalmabile alla nocciola (Golosella, Rio nocciola, ecc) e glassare con kiddy cover fondente. Decorare con crispeals fondente.