

Krapfen



Dosi:

1 kg di farina 320 W
500 ml latte fresco
120 gr di zucchero
100 gr di tuorlo
150 gr di burro
Buccia grattugiata di 1 limone e di un'arancia
25 gr di LDBF oppure 7 gr LDBS
1 cucchiaio di rum
1 bacca di vaniglia

PREPARAZIONE

Metà latte, lievito, zucchero nell' impastatrice e far girare.

Unire la farina, far prendere struttura, versare la seconda parte di acqua.

Unire i tuorli in 3 volte, far formare la maglia glutinica.

Unire il burro con gli aromi e controllare la temperatura dell'impasto che non deve superare i 26 gradi.

Mettere in un contenitore unto leggermente. Far lievitare fino al raddoppio.

Con mattarello spianare l'impasto. Spessore circa 1,5 cm.

Con una forma da pasticciere o bicchiere di 10 cm cm. Circa, effettuare gli stampi circolari.

Mettere a lievitare a 26/28 gradi coperti

A lievitazione quasi ultimata scoprire per far asciugare leggermente la superficie in modo da ottenere in cottura un prodotto asciutto e liscio.

Friggere a 170 gradi versando il krapfen nell' olio in posizione capovolta .

I krapfen vengono riempiti di crema e poi spolverati di zucchero a velo.

Cottura 7-9 minuti a 220 gradi forno

Cottura fino a doratura da entrambi i lati a 170 gradi olio di girasole