

SUPERKOMPLET - Cannoli e Krapfen

KOMPLET SUPERKOMPLET

SUPERKOMPLET	700 g
Farina (320W)	300 g
Uova	200 g
Acqua	250 g
Zucchero	100 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.600 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Aggiungere eventualmente aromi a piacere.
 Temperatura dell'impasto: 24-26°C
 Riposo dell'impasto: 5 min. circa
 Spezzare nel formato desiderato per Krapfen, arrotondare, depositare su teglia infarinata.
 Comprimere le palline ottenute con un'altra teglia e porre a lievitare per 1 ora circa a 30°C con 75% U.R.

Per i Cannoli: stendere la pasta all'altezza di 4 mm, intagliarvi delle liste di 3 cm. Procedere e arrotolare in maniera concentrica su cannule per cannoncini.
 Porre a lievitare su teglia per 1 ora circa a 30°C con 75% U.R.
 Frittura: 170°C per 10 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
 www.komplet.com