



KRAPFEN E MINI KRAPFEN

KOMPLET Yogofine	1.000 g
Acqua	300 g
Burro/margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di birra	70 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Lasciar riposare 10 min.

Formare delle palline da 25-30 g (mini) oppure 50-60 g (classici) e adagiare su teglia unta negli inserti concavi.

Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca.

Cottura: 190°C per 10 min. ca. se mini o 12 min. se grandi.

Appena tolti dal forno pennellare con burro fuso e rotolarli in zucchero quindi farcire a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!