



Krapfen (berlinesi)



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



Difficoltà alta



120 minuti

Ingredienti per i Krapfen (berlinesi).

Per la biga:

- 175 g Acqua
- 5 g Lievito
- 225 g Farina W280

Per l'impasto:

- 60 g Lievito
- 65 g Zuccherissimo di Canna grezzo
- 50 g Latte
- 250 g Farina W280
- 100 g Tuorli d'uovo (5 circa)
- 10 g Sale
- 1 limone Buccia grattugiata
- 65 g Burro
- 1 litro Olio di semi di arachide
- 200 g Confettura o crema o crema al cioccolato
- 50 g Zucchero ridotto a polvere
- 1 pizzico Cannella in polvere

Procedimento



1. Per ottenere la biga, impastate la farina con il lievito e l'acqua. Coprite la ciotola con pellicola trasparente e lasciate lievitare in ambiente caldo per circa 1 ora, finché il composto non raddoppierà di volume .



2. A parte, sciogliete il lievito e lo zucchero nel latte che trasferirete poi in una planetaria. Unite a questo punto, la farina, la scorza di limone grattugiata, la biga ed iniziate ad impastare.



3. Mischiate il sale con i tuorli, e aggiungeteli gradatamente all'impasto, quindi incorporate il burro fuso. Lavorate fino ad ottenere una pasta tenera ed asciutta. Coprite il tutto con pellicola trasparente e lasciate lievitare per un' ora.



4. Suddividete l'impasto in porzioni di circa 40g e, a mano, formate delle palline. Disponetele su un canovaccio e copritele con un altro canovaccio. Lasciate lievitare per circa 20 minuti, in ambiente non troppo caldo.



5. Friggete in olio abbondante a 180- 200 ° C. Durante la cottura, capovolgere i krapfen due o tre volte, in modo da ottenere una cottura regolare. Con l'aiuto di una sac a poche, riempite i krapfen – ancora caldi – con la farcitura scelta e spolverateli con lo zucchero a velo e cannella mescolati prima di servire.