

Krapfen (berlinesi)

Zuccherissimo di Canna

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

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED