

# N u v o l a P l u s





### Ricetta base Krapfen

#### Ingredienti:

- g 4000 **Nuvola Plus**
- g. 1000 acqua fredda
- g 800 uova intere
- g. 200-240 ca. lievito di birra

#### Farcitura:

- g. 2250 marmellata/crema

#### Procedimento:

Impastare i primi 4 ingredienti con impastatrice a spirale o tuffante per 2 minuti in V.1, e 6-8 minuti in V.2. Dividere l'impasto in pezzature da 1200 g e lasciare puntare per 15-20 minuti.

#### Per i Krapfen:

Passare l'impasto nella spezza-arrotondatrice o a mano, e formare delle palline da 50-60 g.

Per entrambe le lavorazioni porre le pezzature ottenute in cella di lievitazione adagiandoli su teglie unte con Formstac per 50-60 minuti a 32°C con l'umidità del 75%. Trascorso il tempo di lievitazione lasciare all'aria per 10 minuti fino a formare una leggera pelle e friggere a 180°C per 3 minuti girare il krapfen/bombolone e friggere per altri 4 minuti. Rigrare e friggere per 2 minuti. Dopo la frittura riempire subito con marmellata o crema. Zuccherare o glassare.

### Ricetta base Bomboloni

#### Ingredienti:

- g 4000 **Nuvola Plus**
- g. 1200 acqua fredda
- g. 800 uova intere
- g. 200-240 ca lievito di birra

#### Farcitura:

- g. 2250 marmellata/crema

#### Per i Bomboloni:

Dare 3 pieghe semplici all'impasto, tirare allo spessore desiderato e tagliare con coppa-pasta.