

Krapfen

dose per circa 20 frittelle farcita di marmellata

Ingredienti per primo impasto (madre)

Lievito secco attivo (usare dose per 250 g di farina)		q 6
Acqua per scioglierlo – cucchiae	n	2
Farina	g	40

Altri ingredienti

Farina	g	210
Burro molto morbido	g	20
Zucchero	g	25
Sale - pizzichi	n	1
Uova da 70/75 g	n	1
Marmellata	g	100
Olio per friggere e zucchero per spolvero krapfen	q 6	

Preparazione impasto madre

Sciogliere il lievito secco in 2 cucchiai d'acqua tiepida. Unite quindi 40 g di farina impastando bene. Introducete quindi l'impasto ottenuto in una ciotola piena di acqua calda lasciandolo lievitare per 15/20 minuti.

Preparazione impasto krapfen

Sbattete l'uovo e, dopo averne accantonato una cucchiainata abbondante, impastatelo con 210 g di farina, il burro, lo zucchero, un pizzico di sale e l'impasto madre che toglierete dall'acqua scolandolo leggermente. Deve uscire una pasta morbida che lavorerete a lungo. Introducetela quindi in un contenitore, copritelo con un panno umido e mettetelo a lievitare nel luogo più caldo della casa per almeno un paio d'ore.

Preparazione krapfen

Prendete l'impasto ormai lievitato e, senza lavorarlo, servendovi della macchinetta per la pasta fresca, passatelo fino ad ottenere una sfoglia abbastanza sottile (io uso lo spessore n° 3). Preparate poi una teglia, foderatela con carta forno e spolverizzatela di farina.

Appoggiate poi su un panno dei pezzi di sfoglia e, con un bicchiere tagliente dal diametro di circa 5/6 cm., tagliate tanti dischetti. Vi ritroverete con degli scarti di pasta da non rimpastare ma da sovrapporre trasformandoli di nuovo in sfoglia da ristampigliare fino ad esaurimento.

Con l'uovo rimasto pennellate la parte esterna della metà dei dischi mentre, sull'altra metà ponete, ben in centro, un poco di marmellata. Prendete i dischetti pennellati d'uovo e sovrapponeteli agli altri premendo leggermente intorno.

Appoggiatevi quindi sulla teglia infarinata e riponeteli a lievitare per almeno un'ora.

Come friggerli

Necessitando parecchio olio, per non sprecarne troppo, usate un pentolino piccolo ma alto, friggendo due dischi per volta. La temperatura deve essere molto bassa e occorrerà rigirare i krapfen appena hanno preso colore. Non appena pronti cospetteli con abbondante zucchero e serviteli subito.