

CRAFFE

INGREDIENTI

Farina 250/280W	1000 g
Zucchero	180 g
Uova	150 g
Burro	100 g
O-Tentic Mediterraneo	40 g
S500 Soffice CL	40 g
Sale	12 g
Acqua	300g +/-
Latte	100 g
Pasta d'arancia candita macinata	25 g
Rum	20 g

PROCEDIMENTO

Inserire nella planetaria tutti gli ingredienti, ad eccezione della materia grassa, per 4 minuti a velocità lenta. Procedere con la seconda velocità per 7 minuti avendo l'accortezza di inserire il burro in pomata gli ultimi tre minuti portando l'impasto ad una temperatura di 26°/27°C.

Terminato il processo far puntare in cella a 30°C con il 75% U.R. per 5 minuti.

Riprendere l'impasto e formare delle pezzature da 90 g con un pirlaggio tenace.

Lasciare riposare sul banco le forme coperte con un nilon per 30 minuti circa.

Completata la lievitazione, realizzare la tipica forma della craffa.

Lasciare lievitare a 30°C con il 70% U.R. circa per 45 minuti circa.

Friggere in abbondante olio di semi di arachide a 170°C circa 40 secondi per parte e zuccherare a piacimento.

