

Krapfen



DA TRENTO A ROMA, BOMBA SU BOMBA

È PARTITO DA GRAZ NEL XVII SECOLO, È ARRIVATO A VIENNA E DA QUI NEL TARENTINO, DOVE ANCORA OGGI SI MANGIANO I MIGLIORI KRAPPEN D'ITALIA. CONOSCIUTO IN TUTTA EUROPA CON QUESTO NOME, C'È DA CHIEDERSI COME MAI IL KRAPPEN ABBAIA SENTITO L'ESIGENZA DI AVERE UN NOME D'ARTE PER SBARCARRE IN VERSILIA, DOVE SI CHIAMA BOMBOLONE O NELLE PASTICCERIE ROMANE, DOVE È CONOSCIUTO COME "BOMBA".

INGREDIENTI

LA SCORZA GRATTOGIATA DI 1 LIMONE / 1 BUSTINA DI VANILLINA / 250 ML DI LATTE / SALE / 120 G DI BURRO / 350 G DI FARINA MANITOBA / 25 G DI LIEVITO DI BIRRA / 50 G DI ZUCCHERO / 1 CUCCHIAINO DI MALTO / 1 UOVO INTERO E 4 TUORLI / 150 G DI FARINA. PER IL RIPIENO: 200 G DI MARMELLATA DI ALBICOCCHE. PER LA RICOPERTURA: ZUCCHERO A VELO Q.B. PER FRIGGERE: STRUTTO (O OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA) Q.B.

PREPARAZIONE

Sciogliete il lievito di birra in mezzo bicchiere di latte tiepido con un cucchiaino di malto. Mescolate il latte rimasto con lo zucchero semolato, la vanillina e le uova che sbatterete con una forchetta. Setacciate le farine e versatele nella ciotola di un mixer munito di gancio a foglia; unite la buccia grattugiata del limone e poco alla volta il composto di latte e malto e subito dopo il composto di latte, zucchero e uova. Lavorate tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo, quindi unite il burro ammorbidito. Lavorate l'impasto fino a che diventerà liscio ed elastico. Lasciate lievitare per almeno 2 ore. Ottenete una sfoglia di circa 3 mm, dalla quale, con uno stampino, ricaverete dei dischi del diametro di circa 6 cm. Ponete al centro dei dischi un cucchiaino di marmellata, spennellatene il bordo con dell'albume e ricoprite il tutto con un altro disco premendo bene i bordi. Lasciate riposare i krapfen per almeno 1 ora. Scaldare in un tegame lo strutto (o l'olio) e friggerli a fuoco moderato i krapfen. Friggeteli rigirandoli delicatamente, asciugateli con la carta assorbente prima di cospargerli di zucchero a velo.

BUON
GUSTARIO 2015

Agosto

 imprebanca
LA BANCA DAL TUO PUNTO DI VISTA.