

Krapfen da forno

Soffici panini dolci ripieni di marmellata, cotti al forno, leggeri e dorati per la prima colazione e la merenda, buoni da soli o con uno sbuffo di panna montata. Abbiamo provato una ricetta tratta dal sito alberghiera.it, con qualche modifica: l'originale prevedeva lo strutto invece del burro, e la farina di tipo 0. Noi invece abbiamo usato una farina per dolci fritti di tipo 00 del Molino Quaglia, ma in mancanza di questa una farina 0 - possibilmente biologica - andrà benissimo.

PREPARAZIONE: 25 min. + lievitazione COTTURA: 15 min. TEMPO TOTALE: 160 min.

PORZIONI: 8-10 persone



Ingredienti (8-10 persone):

- Farina 00 Mulino Quaglia 550 gr.
- Burro 40 gr.
- Sale 12 gr.
- Lievito di birra (fresco) 15 gr.
- Zucchero 30 gr.
- Uova grandi 3
- Latte tiepido 215 gr.
- Marmellata o crema al cioccolato q.b.
- Scorza di arancia o limone q.b.
- Rosso d'uovo e burro fuso per decorare.

Preparazione:

1

In una planetaria, impastare insieme gli ingredienti, fino ad ottenere una massa omogenea e piuttosto morbida (e un po' collosa), che stenderemo su una teglia e metteremo a lievitare per 1 ora e mezza o due (a seconda della temperatura ambiente).





2

Suddividere l'impasto lievitato in palline di pari peso (60-70 grammi), e stenderlo con un mattarello tra due fogli di carta forno.





3

Porre al centro dell'impasto un cucchiaino scarso di marmellata (o crema al cioccolato), ripiegare i lembi sul ripieno sigillando bene, in modo che non fuoriesca durante la seconda lievitazione, e formare tante palline. Porre le palline su una teglia, e lasciar lievitare circa 20-30 minuti.





4

Trascorso il tempo per la seconda lievitazione, spennellare la superficie dei krapfen con tuorlo d'uovo sbattuto e infornare in forno già caldo a 200° per 15 minuti (180° con forno ventilato). I krapfen al forno sono pronti quando l'esterno è di un bel colore dorato e l'interno è bianco e soffice.



5

Sfornare i krapfen e spennellarli con il burro fuso mentre sono ancora caldi. Ed ecco come si presentano i vostri krapfen al forno una volta freddi: sono belli vero?

[Tutte](#)

[le](#)
[ricette](#)