Krapfen

400 grammi di farina

25 grammi di lievito di birra
120 ml di latte
2 tuorli
300 grammi di zucchero
60 grammi di burro
2 cucchiai di grappa
olio di arachide per frittura
marmellata
Nutella

Tempo Preparazione: 40 Minuti
- **Tempo Cottura:** 2 Minuti
- **Tempo Riposo:** 3 Ore
- **Dosi:** 10 Krapfen
- **Difficolta':** Impegnativa
- **Costo:** Basso

Sciogliete il lievito di birra in un recipiente con del latte tiepido. Unite subito dopo 100 gr di farina. Amalgamate il composto fino a fargli assumere consistenza, quindi trasferitelo in un luogo tiepido coprendo il recipiente con una pellicola. Lasciate lievitare per circa 30 minuti o fino a che avrà raddoppiato di volume.

Riprendete il composto e uniteci i tuorli, la farina, il burro sciolto, 60 gr di zucchero, la grappa e un pizzico di sale. Lavorate l'impasto con le mani per il tempo necessario a renderlo omogeneo. Quindi coprite anche questo recipiente con un foglio di pellicola e fate lievitare in un luogo tiepido per circa 2 ore, tempo nel quale l'impasto dovrebbe raddoppiare di volume.

Passate le due ore, trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e stendetelo con un matterello fino a formare una sfoglia di circa 1 cm.

Ricavate da questa sfoglia tanti dischetti con l'aiuto di un tagliapasta o semplicemente di un bicchiere.

Formate i krapfen unendo due dischetti di pasta, farcendoli nel centro con un cucchiaino di marmellata o di Nutella. Fate attenzione a far aderire bene i bordi dei dischetti. Potete aiutarvi spennellandoli con un pò di latte o di acqua.

Prendete i krapfen appena formati e metteteli a lievitare per l'ultima volta in un luogo tiepido per circa 30 minuti.

In un tegame di acciaio dai bordi alti, scaldate abbondante olio di arachide fino alla temperatura di 170 gradi. E' molto importante che la temperatura rimanga costante per tutto il processo di frittura, dunque munitevi di un termometro a sonda da cucina per controllare la temperatura dell'olio.