

FRITTELLE METODO BIGNÈ di Alessandro Giudici

Ingredienti

Acqua	322 g	32,21 %
Sale	5 g	0,54 %
Burro 82 %	63 g	6,26 %
Farina Dolci Fritti 807	251 g	25,06 %
Backing	2 g	0,22 %
Zucchero	33 g	3,31 %
Miele di marasca	11 g	1,07 %
Uova	313 g	31,32 %
Totale	1.000 g	100 %

Procedimento

Portare i primi 3 ingredienti ad ebollizione, aggiungere successivamente la farina e mescolare per due minuti circa. Mettere in planetaria aggiungere le uova montando, lo zucchero e il miele di marasca e per ultimo il baking setacciato 2 volte. Utilizzare e formare e friggere.

