

📌 Categoria: **Portate - Dolci e Dessert**



Informazioni Generali

🕒 **Preparazione:** 210 min
🕒 **Cottura:** 5 min
👥 **Dosi per:** 6 persone

💰 **Costo:**
☀️ **Difficoltà:** Media

Il Krapfen è un dolce nato nel '600 e di origine Austriaca, per la precisione di Graz, il capoluogo della Stiria, meravigliosa cittadina immersa nel verde.

Questo fragrante dolce dal ripieno di marmellata di albicocche, è conosciuto anche in Baviera, come "Faschingskrapfen auf Grazer art", cioè "dolce di Carnevale alla moda di Graz", poiché veniva preparato per le feste di Carnevale, quando i krapfen erano fritti e venduti nelle strade. Da Graz fu presto esportato a Vienna, e poi si diffuse nel Lombardo-Veneto e soprattutto in Trentino, dove nei centri dolomitici si mangiano ancora oggi i migliori krapfen che si possono trovare in Italia.

Quello che un krapfen deve assolutamente avere per essere considerato tale è il ripieno di marmellata di albicocche (da introdurre prima di friggere il dolce, affinché tutta la pasta ne assorba l'aroma) anche se volendo potreste riempirli con crema pasticcera, cioccolato, ecc... e la ricopertura di zucchero al velo; deve inoltre essere stato impastato con lo strutto migliore, fritto nell'identico condimento, e servito caldo.



Ingredienti per la pasta

» Burro 120 g	» Malto 1 cucchiaino
» Farina 00 150 g	» Sale 5 gr
» Farina manitoba 350 g	» Uova medie 1 più 4 tuorli
» Latte 250 ml	» Vanillina 1 bustina
» Lievito di birra 25 g	» Zucchero 50 g
» Limoni la scorza grattugiata di 1	

...per il ripieno

» Marmellata di albicocche 200gr
--

...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 intiepidito con un cucchiaino di malto (o zucchero). Mescolate il latte rimasto con lo zucchero semolato, la vanillina e le uova (1) che sbatterete con una forchetta. Nel frattempo setacciate le farine e versatele nella ciotola di un mixer munito di gancio a foglia; unite la buccia grattugiata del limone (2), azionate il mixer e unite poco alla volta il composto di latte e malto (3)



e subito dopo il composto di latte, zucchero e uova (4). Lavorate bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo, quindi unite in due volte il burro ammorbidito (5) che avrete precedentemente tagliato a pezzetti. Lavorate l'impasto fino a che diventerà liscio ed elastico (6).



Adagiate l'impasto in un recipiente coperto con un canovaccio, dove lo lascerete lievitare per almeno 2 ore (il volume dovrà triplicare). Quando l'impasto sarà lievitato (7) stendetelo con un matterello in una sfoglia di circa 3 mm (8), dalla quale, con uno stampino (coppapasta, bicchiere o tazza), ricaverete dei dischi del diametro di circa 6 cm (9).



Ponete al centro dei dischi un cucchiaino di marmellata (10), spennellatene il bordo con dell'albume (11) e ricoprite il tutto con un altro disco (12), premendo bene i bordi.



Lasciate riposare i krapfen per almeno 1 ora (13). Trascorso il tempo necessario, scaldate in un tegame lo strutto (o l'olio) e friggetevi a fuoco moderato (non superate i 170°) i krapfen (14), pochi alla volta, rigirandoli affinché si dорino su entrambi i lati. Toglieteli dal tegame con una schiumarola (15), fateli sgocciolare e asciugateli con la carta assorbente prima di cospargerli di zucchero a velo.

Consiglio

Quando farete lievitare la pasta, assicuratevi di tenerla in un ambiente tiepido e non ventilato.

Per friggere i krapfen potete usare solo dello strutto, come si faceva in antichità, metà olio e metà strutto o solo dell'olio extravergine d'oliva.

La temperatura dell'olio non deve essere troppo elevata, perché rischiereste di bruciare i krapfen esternamente e di lasciarli crudi all'interno: per friggerli nel modo corretto, immergete uno stuzzicadenti nell'olio, e non appena vedrete comparire delle bollicine tutte intorno ad esso, immergete i krapfen nell'olio, moderando la fiamma e cercando di mantenere la temperatura costante, calda ma non bollente.

Curiosita'

Diverse sono le teorie sull'origine del nome "Krapfen". Qualcuno lo fa risalire a quello di un villaggio nelle vicinanze di Graz, dove sarebbe stata gustata per la prima volta questa particolare "frittella". Altri sostengono che deriverebbe dal tedesco antico "krafo", che significa frittella; altri ancora sostengono che Krapfen fosse il nome di un farmacista, che come tutti i suoi colleghi nell'Austria del XVII secolo, univa alle conoscenze di farmacopea anche quelle di pasticceria.

