

BOMBOLONI / KRAPFEN



RICETTA GENTILMENTE OFFERTA DALLA

PASTICCERIA FIUME - SERVIZIO CATERING

di Cecchinato Tiziano & Alfier Mirella

Via Fiume, 4/D - 30171 Venezia Mestre

Tel. 041982569 - Cell. 3292671602

Il krapfen (anche chiamato kraffen) è un dolce di origine austro-tedesca. In Germania del nord è conosciuto come Berliner Pfannkuchen. Spesso la ricetta dei krapfen è utilizzata anche per la preparazione delle ciambelle.

In Italia esiste anche un prodotto molto simile con i nomi di bomba o bombolone in alcune regioni centro-settentrionali in modo particolare in Romagna, mentre nella maggior parte delle regioni della penisola mantiene la denominazione originale. Nelle regioni ex-austriache (anche quelle italiane) fa parte della tradizione.

In particolare in provincia di Bolzano viene spesso chiamato Faschingskrapfen, letteralmente krapfen del carnevale, perché prodotto e consumato soprattutto nel periodo del carnevale.

La parola krapfen deriva dall'antico tedesco krafo (gancio, artiglio), poi divenuto nella lingua

gotica krappa. Il nome fa riferimento ad una probabile forma originale allungata del dolce.

Esiste inoltre una seconda ipotesi, che farebbe derivare dal nome di Cäcilie Krapf, una pasticceria viennese che verso la fine del '600 sembra abbia inventato questi dolci.

Dolci di preparazione molto simile hanno i seguenti nomi: in Slovenia krof; in Croazia krafne; in Bosnia e in Serbia krofne. In Polonia si usa invece il nome pączki, in Repubblica Ceca kobliha e in Ungheria fánk.

È un dolce tipico del carnevale a forma di palla confezionato con pasta lievitata e farcito con marmellata (di solito di rosa canina ma anche di prugne o albicocche), panna o crema bavarese (secondo la zona di produzione), e fritto nello strutto, quindi spolverato con zucchero, normale o a velo.

La ricetta autentica fa appello a ingredienti essenziali: la farina, il lievito, il latte, le uova, lo zucchero, un pizzico di limone, un po' di sale, lo strutto (ma anche in Germania e in Austria ora è ammesso il burro; usato anche l'olio di oliva che però si presta meno) e il ripieno di marmellata. Esistono tuttavia le varianti ripiene di crema, ed in alcuni casi di cioccolato o marmellata di lamponi. [[Fonte Wikipedia](#)]

//

ATTENZIONE LE DOSI PER QUESTA RICETTA SONO PER 100 / 120 BOMBOLONI!

se ne desiderate fare di meno adeguate le dosi alle vostre esigenze!

Ingredienti

- 30 tuorli d'uovo a temperatura ambiente
- 10 uova intere a temperatura ambiente
- 300gr di zucchero
- 500gr di burro a temperatura ambiente
- 1 litro di latte a temperatura a ambiente
- 2860gr farina
- 50gr di lievito
- 40gr di sale
- aroma ruhm e vaniglia

Preparazione

1. Impastare tutti gli ingredienti e far lievitare x 2 ore
2. Stendere la pasta con un mattarello fino a raggiungere uno spessore di 4 cm
3. Tagliare le forme e avvolgerle su un canovaccio facendole lievitare per almeno 1 ora
4. Friggerle quindi in olio ben caldo ed aggiungere eventualmente il ripieno a piacere (crema pasticcera, marmellata ecc)

