



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



KRAPFEN



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Krapfen

Vorteig

400	Gramm	Mehl 550
300	Gramm	Vollmilch
60	Gramm	Hefe

Hauptteig

760	Gramm	Vorteig
600	Gramm	Mehl
100	Gramm	Milch
120	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Vollei
100	Gramm	Eigelb
		Zitronenabrieb
		Salz



ZUBEREITUNG

Krapfen

Herstellung

Bei der indirekten Teigführung wird der Teig in 2 Etappen zubereitet:

Der Vorteig wird intensiv geknetet bis er glatt ist.

Es folgt die Stehzeit (ca. 30 bis 40 Minuten).

Dabei wird der Vorteig mit Folie abgedeckt, damit er an der Oberfläche keine Haut bekommt. Die Zutaten des Hauptteigs mit dem Vorteig verkneten (2 Minuten langsam, 7 Minuten schnell).

Teigruhe: 2 x 15 Minuten (nach 15 Minuten wird der Teig zusammengestoßen).

Den fertigen Teig auf ca. 45 bis 55 Gramm portionieren, rundwirken und auf bemehlte Tücher setzen und in den Gärschrank schieben.

Gärraumtemperatur: 35°

Relative Luftfeuchte: 75%

Die Teiglinge nach $\frac{3}{4}$ Gare in kühler Umgebung absteifen lassen, bis die Teigoberfläche eine leichte Haut bekommt.

Alternativ den Teig in einer warmen Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



ZUBEREITUNG

Krapfen

Backen

Siedetemperatur 175° bis 180°

Die Teiglinge mit dem Schluss nach oben in das Siedefett einlegen und sofort das Fettbackgerät mit dem Deckel abdecken.

Durch das Abdecken während der ersten Backphase entsteht im Fettbackgerät Schwaden (Dampf). Die Teighaut des Teigstückes über dem Fett bleibt geschmeidig, sodass sich das Volumen vergrößern kann.

Wenn die erste Seite braun gebacken ist, dreht man die Teiglinge um.

Der Deckel wird nun nicht mehr auf das Fettbackgerät gelegt, da sonst die Kruste der bereits gebackenen Seite aufweicht.

Es entsteht nun ein weißer Rand, der sogenannte „Kragen“. Dieser weiße Streifen taucht beim Backen nicht in das Siedefett.

Jede Seite der Gebäcke zweimal backen. Durch das zweimalige Backen wird die dünne Kruste stabiler und die Gebäcke fallen beim Abkühlen nicht ein.

Die Gebäcke behalten somit ihre Form und die glatte Kruste.

Nach dem Backen das Gitter mit den Gebäcken schräg stellen, damit das Siedefett ablaufen kann.

Füllen der Krapfen

Nach dem Backen werden die Krapfen gefüllt mit:

- Aprikosen-, Johannisbeere- oder Hagebuttenkonfitüre
- Pflaumenmus
- Vanillecreme

Die Oberfläche der gefüllten Krapfen in Zucker legen und leicht mit Puderzucker bestauben oder die Krapfen bis zum weißen Rand aprikotieren und in Fondant tauchen.



VIEL SPASS BEIM BACKEN
& GUTEN APPETIT!

*Chef Pâtissier Hauptküche -
Nils Fertl*