

I Krapfen (o Bomboloni fritti)

I Krapfen (o Bomboloni fritti) sono una vera delizia. E' un altro tipico dolce di pasta fritta che viene consumato specialmente nel periodo del Carnevale, ma è possibile ritrovarlo anche in altri periodi dell'anno. La loro pasta è soffice e profumata, il limone e la vaniglia sono i suoi aromi principali.

I Krapfen, come le Chiacchiere, risalgono ai tempi dell'Antica Roma, più precisamente alla tradizione della "frictilia", dolcetti a base di uova e farina e che venivano fritti nel grasso del maiale per festeggiare i Saturnali (festività che corrisponde al nostro Carnevale).

Nonostante siamo abituati ad identificarli con il nome straniero, e che alcuni di noi potrebbero continuare a pensare che sia un dolce italiano, in realtà fu inventato dagli austriaci, precisamente a Graz nel 1600.

Ma come è entrata questa specialità austriaca nel canone culinario italiano? La risposta è semplice. Gran parte del nord del paese – l'attuale Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia-Giulia, un tempo era governato dall'impero austro-ungarico. Oggi, questi dolci fritti decadenti sono ancora conosciuti come krapfen in questa parte del paese. Per un breve periodo, verso la metà del 1700, il territorio asburgico raggiunse anche Napoli. Da allora anche le ciambelle ad anello chiamate "Graffe" sono diventate il dolce di Carnevale della città. Altrove in Italia, come in Toscana, si trovano ciambelle col buco quasi identiche, generalmente riempite con crema pasticcera, note come "Bomboloni". Infine c'è da ricordare che la farcitura tradizionale dei krapfen è quella alla marmellata.

Ecco di seguito alcune indicazioni importanti prima di

cimentarvi nella loro preparazione:

- utilizzare sempre limoni non trattati e quindi con la buccia edibile;
- per la frittura utilizzare sempre l'olio di arachidi che ha un punto di fumo molto alto, e che consente una cottura più leggera e non unta;
- utilizzare sempre un burro pannoso. Vi consiglio quello della Lurpak classico oppure quello bavarese.

Ingredienti per circa 13 Krapfen:

- 250 gr di farina 00
- 300 gr di farina Manitoba
- 50 gr di zucchero semolato
- 4 tuorli d'uovo
- 250 gr di latte intero (intiepidito)
- 80 gr di burro ammorbidito
- 25 gr di lievito di birra fresco (un cubetto)
- scorza grattugiata di mezzo limone biologico (o cmq non trattato)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (oppure potete utilizzare una bustina di vanillina)
- pizzico di sale
- zucchero q.b. per cospargere i krapfen
- olio di arachidi per la frittura

Per la farcitura con **crema pasticcera** potete seguire la mia ricetta cliccando [QUI](#).

In alternativa potete farcirli con della marmellata.

Preparazione:

Per prima cosa vi consiglio di mettere in un tritatutto le farine con la scorza del limone ed azionare la macchina alla massima velocità per 10 secondi. Questo vi consentirà di aromatizzare al meglio la pasta. Se sprovvisti di tritatutto potete saltare questo passaggio. Dopodiché mettetela da parte.

In un'altra ciotola grande versate il latte intiepidito, 10 gr di zucchero e il lievito sbriciolato. Mescolate per sciogliere bene il lievito.

Ora aggiungeteci i tuorli leggermente sbattuti, il restante zucchero (quindi 40 gr), il burro ammorbidito, la vaniglia e il sale. Mescolate il tutto con cura per amalgamare gli ingredienti. Consiglio eventualmente di utilizzare delle fruste elettriche a media velocità per pochi secondi.

A questo punto potete iniziare ad inserire la farina messe da parte, poco per volta ed iniziate ad impastare. Formate una palla bella liscia e mettetela in una ciotola, copritela con della pellicola trasparente e lasciatela lievitare per circa 2 ore e mezza.



Riprendete la pasta, rovesciatela sul piano da lavoro infarinato, dategli qualche piega dopodiché allungatela e dividetela in tanti pezzi da circa 75 gr l'uno. Facendoli roteare formate delle palline piuttosto regolari che disporrete, abbastanza distanziate l'una dall'altra, a far lievitare per altre 2.5 ore, coperte da un canovaccio pulito.



Mettete l'olio a riscaldare in una padella alta o tipo Wok e quando avrà raggiunto la temperatura di 170° C potete iniziare a cuocere i krapfen, consiglio due alla volta non di più.



Quando avranno preso un bel colore dorato estraeteli utilizzando una schiumarola e trasferiteli nello zucchero, cospargeteli uniformemente e poi adagiateli su una teglia rivestita con della carta assorbente.

Trasferite la crema pasticcera (o marmellata) in una sac a poche e farcite i krapfen ancora caldi forandoli lateralmente.



I Krapfen si conservano bene in frigorifero per alcuni giorni. Consiglio di toglierli dal frigorifero almeno 1 ora prima di servirli.

Alla prossima,

Charles.