



Miscela Oro Pan Riso



Ori di Sicilia
Bongiovanni

Graffe Napoletane



8 graffe



circa 100 min.

INGREDIENTI

300 g Miscela Oro Pan Riso

170 g acqua

7 g lievito fresco

2 uova

30 g zucchero

4 g sale

40 g burro morbido

scorza grattugiata di un'arancia

per la finitura:

1 litro d'olio di semi

zucchero

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola dell'impastatrice l'acqua, il lievito e lo zucchero e mescola.

Unisci la **Miscela Oro Pan Riso**, la scorza grattugiata di un'arancia bio, le uova una alla volta e inizia a impastare.

Una volta che l'acqua e le uova sono state assorbite dalla miscela, unisci prima il sale e poi il burro molto morbido.

Impasta ancora per qualche minuto e poi lavora per qualche istante l'impasto sulla spianatoia unta.

Dividi la pasta in 8 porzioni di circa 80 grammi l'una.

Forma prima delle palline e poi forma un lungo cordoncino di circa 30 centimetri.

Forma le graffe, sovrapponendo le due estremità come se fosse un grande occhio.

Sistema le graffe su una placca coperta di carta da forno, distanziandole tra di loro.

Lasciale lievitare fino al raddoppio.

A seconda della temperatura ambiente, dovrai aspettare dai 60 ai 90 minuti.

Una volta che le graffe lievitate, ritaglia la carta da forno attorno e immergine un paio alla volta in olio caldo a 170°, con tutta la carta da forno che rimuoverai subito dopo. Rigarle un paio di volte fino a doratura. La cottura dura circa 2 o 3 minuti.

Una volta cotte, passale subito nello zucchero semolato.

Buon Appetito!