

Dampfeln mischen 45-60min zugestaubt und zugedeckt garen lassen. Teig fertig mischen. 20min Russeln dann Ausstoßen ca. 15min Entspannen lassen auswiegen wirken und 10min liegen lassen Pressen und Schleifen. Auf gestaubte Sturzkästen setzen Leicht drüber Stauben zudecken abdrücken und in den Gärschrank geben. Bei 3/4 Gare raus nehmen in Luftzug stellen für Hautbildung ( Fritter auf 180 Stellen nicht vergessen) Bei 180°C Backen 2min wenden 2min wenden 2min wenden 30sek in das Fett drücken. Abtropfen lassen. Befühlen mit KrapfenFühler