

Рецепт самых вкусных ханукальных пончиков (суфганиет)

Как приготовить тесто для пончиков?

Тесто готовят в миксере, в котором есть крючок для замеса. Сливочное масло и соль подавляют активность дрожжей, поэтому добавляйте их только после получения однородного теста, чтобы они не вступали в прямой контакт с дрожжами. После добавления сливочного масла тесто получается очень мягким и блестящим.



Первый подъем теста

Оберните чашу с тестом пищевой пленкой и оставьте подниматься при комнатной температуре, пока его объем не увеличится вдвое, или оставьте в холодильнике на ночь. Когда тесто поднимется, обомните его, чтобы выпустить образовавшийся углекислый газ и обогатить кислородом, а также “заставить” его работать дальше.

Второй подъем теста

Снова закройте чашу с тестом пищевой пленкой и оставьте для подъема. Когда тесто увеличится в два раза, еще раз обомните его.

Форма пончиков

Сделайте из теста шарики размером примерно с пинг-понг. Также тесто можно раскатать в кружок, чтобы его толщина составляла 2 – 3 см – тогда пончики получатся немного приплюснутыми и не совсем сферическими, но, что немаловажно – одинакового размера.

Как жарить пончики?

Хорошо, если это будет не слишком широкая кастрюля, в которой удобно поместится как можно больше пончиков и их легко будет переворачивать.

Очень важно, чтобы масло было достаточно горячим, тогда пончики будут подрумяниваться снаружи и хорошо прожарятся внутри; если же масло будет не достаточно горячим -- пончики будут “забирать” много масла и не прожарятся. Как узнать, что масло имеет нужную температуру? Аккуратно (!) положите кусочек теста в нагретое масло – пузырь вокруг него должен стать

нежным. Во время жарки “поиграйте” с интенсивностью пламени, чтобы понять, какой жар следует поддерживать, чтобы пончики прожаривались равномерно. Также доливайте порционно растительное масло в кастрюлю или высокую сковороду и прогревайте его, чтобы пончики постоянно были погружены в масло.

Дополнительные советы по жарке пончиков

Пончики можно жарить даже на пергаментной бумаге (бумага для выпечки) и затем переворачивать лопаткой или шумовкой. Пергамент же можно просто убрать из-под теста и сделать так, чтобы заготовка сама соскользнула в масло для жарки. В этом случае, вырежьте пергамент нужной формы и переложите на него заготовку пончика. Когда нижняя сторона пончика подрумянится, переверните его и обжарьте с другой стороны. Время жарки при правильной температуре составляет около 2-х минут с каждой стороны. Если пергаментная бумага во время жарки не отходит от пончика, то аккуратно снимите ее. Перед тем как наполнить пончики начинкой, остудите их в течение несколько минут.

Осторожно! Не бросайте пончик в масло! Положите его аккуратно, стараясь не коснуться пальцами горячего масла!

Когда пончик будет готов?

Пончик готов, когда он подрумянится снаружи и не станет пережаренным – останется относительно светлым. Сделайте первый и проверьте, готов ли он внутри. Если он коричневый и тесто по виду по-прежнему рыхлое, это означает, что масло слишком горячее.

Секрет светлой полоски

Шарики из теста наполнены воздухом, поэтому они плавают в масле, при этом чуть меньше половинки пончика погружается в него. Самая светлая полоска вокруг пончика – это область, которая не контактирует с маслом во время жарки, и это также служит доказательством того, что у вас получился хороший пончик. Пончик без светлой полосы не увеличится перед жаркой и будет иметь плотную текстуру.