

Benye (Beignets)

Geleneksel French beignets tarifi - pudra şekeriyle serpilmiş çıtır, altın renginde kızarmış hamur işi. Kahveyle birlikte kahvaltı ya da tatlı için mükemmel.

1h 15min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

1h 35min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 3 bardak su
- 2 çay kaşığı maya
- 1 bardak şeker
- 1 yumurta
- 1 bardak süt
- 3 bardak un
- 2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 6 bardak sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 bardak pudra şekeri

Yapılışı

1 Mayayı aktive edin

Küçük bir kapta 1 su bardağı ılık su (yaklaşık 110°F/43°C), 2 çay kaşığı aktif kuru maya ve 2 yemek kaşığı şekeri karıştırın. Çözülene kadar çırpın ve karışım köpüklü ve kabarcıklı hale gelene kadar 5-10 dakika bekletin.

- Köpüklü maya karışımına 1 yumurta ve 1 su bardağı sütü iyi karışana kadar çırparak ekleyin.
- Hamuru yapın**
Hamur kancası takılı stand mikser kasesinde 3 su bardağı çok amaçlı un ve 1 çay kaşığı tuzu karıştırın. Maya karışımını ekleyin ve düşük hızda karmakarışık hamur oluşana kadar, yaklaşık 1 dakika karıştırın.
- First rise**
Hamuru yağlanmış kaseye aktarın ve streç filmle sıkıca örtün. Boyutu iki katına çıkana kadar sıcak bir yerde 1-2 saat mayalanmaya bırakın.
- Beignets'leri şekillendirin**
Mayalanmış hamuru içine bastırın ve hafifçe unlanmış yüzeye aktarın. Yaklaşık 3/4 inç kalınlığında dikdörtgen halinde açın, sonra keskin bıçak veya pizza kesicisi kullanarak 2-3 inçlik kareler halinde kesin.
- Yağı ısıtın**
Kalın tabanlı tenceye veya derin fritöze 3 inç derinliğe kadar 6 su bardağı bitkisel yağ dökün. Derin kızartma termometresi ile kontrol ederek 350°F (175°C)'ye ısıtın.
- Beignets'leri kızartın**
Çok doldurmamaya dikkat ederek sıcak yağa 4-5 hamur karesini dikkatlice ekleyin. Her tarafta 2-3 dakika, bir kez çevirerek, altın kahverengi ve her yerden kabarana kadar kızartın.
- Tamamlayın ve servis edin**
Beignets'leri delikli kaşıkla çıkarın ve kağıt havlu üzerinde 1 dakika süzün. Hâlâ sıcakken 1 su bardağı pudra şekeri ile cömertçe serpin ve hemen servis edin.

Besin Değerleri

285	6g	38g	12g	1g	4g	180mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHİDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Daima mayanızın son kullanma tarihini kontrol edin ve serin, kuru bir yerde saklayın. Maya ılık su ve şekerle aktive edildiğinde köpürmüyorsa, muhtemelen eskimiştir ve hamurunuzun kabartmayacaktır.

Mayayı aktive etmek için sadece ılık su (yaklaşık 105-110°F) kullanın - çok sıcak su mayayı öldürür, çok soğuk su ise düzgün aktive etmez.

Tereyağınızın hamura daha kolay karışması için karıştırmadan önce oda sıcaklığında olduğundan emin olun. Soğuk tereyağı topaklar oluşturur ve düzensiz doku yaratır.

En iyi sonuçlar için termometre kullanarak yağ sıcaklığını 350°F (175°C)'de tutun. Çok soğuk yağ yağlı beignets yapar, çok sıcak yağ ise içi pişmeden dışını yakar.

Kızartırken tencerenin içini çok doldurmayın - uygun yağ sıcaklığını korumak ve eşit pişirme sağlamak için beignets'leri 5-6 parça halinde gruplar halinde pişirin.

Kızartma sırasında beignets'leri sadece bir kez çevirin, her iki tarafta da eşit esmerleşme sağlayın ve yağ emilimini önleyin.

Sıcak mayalanma ortamı için hamuru 1 dakika 200°F'ye ısıtılmış, sonra kapatılıp ışığı açık bırakılmış fırına yerleştirin.

Hamur işinin içine emilip yapışkan hale gelmesini önlemek için pudra şekerini servis etmeden hemen önce serpin.