

detkityumen.ru

ЛЮБИМЫЕ ПОНЧИКИ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Ингредиенты для заправки:

Молоко 120 мл.

Мука 130 гр.

Сухие дрожжи 1 ч./л.

Ингредиенты для теста:

Картофель 300 гр.

Мука 500 гр.

Яйца 3 шт.

Сахар 50 гр.

Сливочное масло 100 гр.

Мед 1 ст./л.

Соль щепотка.

Растительное масло для жарки.

Сахар для посыпки.

Приготовление:

Это восхитительные пончики широко распространены во всем мире, однако носят разные названия. Их можно найти круглый год, особенно в кафе, где ими наслаждаются вместе с хорошим горячим кофе. В частности у меня они вызывают воспоминания из детства, когда их готовили дома, обваливали в сахаре и съедали в мгновение ока. Сегодня хочу поделиться необычным рецептом, в котором пончики получаются сладкими и очень мягкими. Секретом является тесто, которое получается воздушным. Предлагаю вам приготовить это блюдо и насладиться вкусом неотразимых аппетитных пончиков вместе с нами.

Чтобы приготовить пончики, необходимо начать с закваски. Для этого в миску нужно насыпать муку, добавить дрожжи и теплое молоко, смешать все до получения однородной массы. Накрыть тесто пищевой пленкой и дать ему подняться в духовке при включенном свете в течении 1 часа.

Тем временем необходимо вымыть и отварить картофель до готовности. Потом остудить его, очистить от кожуры и натереть на мелкой терке.

Далее в чашу планетарного миксера нужно поместить муку, мед, сахар, картофельное пюре, слегка взбитые яйца, затем включите его. Когда тесто станет очень плотным, добавить закваску. Продолжать перемешивать смесь до тех пор, пока закваска хорошо не смешается, после этого добавить соль и размягченное сливочное масло по частям. Когда оно впитается, переложить тесто на слегка смазанную немного растопленным сливочным маслом рабочую поверхность и вымесить его руками, чтобы оно стало гладким. Затем придать ему сферическую форму, поместить в миску и накрыть пищевой пленкой. Вновь убрать в духовку с включенным светом на 1 час. По истечении этого времени необходимо переложить тесто на рабочую поверхность, смазанную сливочным маслом, и разделить его на порции примерно по 80 гр: Затем нужно каждой части придать круглую форму, слегка приплюснуть, а в центре сделать отверстие и аккуратно его расширить, чтобы не разорвать тесто.

Полученные таким образом пончики необходимо выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, и оставить их подниматься в духовке с включенным светом на один час, где они должны увеличиться примерно вдвое. Далее в кастрюле с антипригарным покрытием нагреть растительное масло. Ножницами вырезать квадратами пергаментную бумагу, на которой находятся пончики. Это позволить сохранить им форму при переносе в кастрюлю. Теперь аккуратно нужно окунуть каждый пончик вместе с пергаментной бумагой в масло и жарить по одному, примерно по минуте с каждой стороны. Они должны равномерно подрумяниться. Когда пончики станут золотистыми с обеих сторон, нужно вынуть их шумовкой и положить на поднос, застеленный бумажным полотенцем, для удаления излишков масла.

Затем каждый пончик нужно поместить в тарелку с сахарным песком, обвалять их, чтобы они полностью были покрыты сахаром, после чего они готовы к употреблению.

07.10.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/768/