



Beignets Hannouka

INGREDIENTS

Pour le levain

250 gr d'eau

250 gr de farine

10 gr de levure fraiche de boulanger

Pour la pâte

entre 250 et 300 gr de farine

125 gr de jaunes d'œufs (environ 6)

un cube entier de levure de boulanger 42 g

75 gr de sucre en poudre

2 sachets de sucre vanillé

10 gr de sel

75 gr de beurre



RECETTE

Commencer par préparer le levain : dans un bol tamiser la farine puis émietter la levure par dessus et ajouter l'eau. Bien mélanger avec une cuillère en bois.

Couvrir et laisser lever pendant 2 heures à température ambiante.

Pour la pâte à beignets

Dans un robot, mettre la farine tamisée, puis émietter la levure au dessus. Ajouter le sucre en poudre, puis les jaunes d'œufs et le levain et mélanger. Pétrir pendant 2 minutes puis ajouter le sel et continuer de pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle.

Quand la pâte est bien lisse et homogène, ajouter le beurre froid en morceaux et pétrir à nouveau jusqu'à ce que la pâte retrouve son aspect lisse et sa consistance un peu molle.

Couvrir d'un torchon propre et laisser reposer 1 heure.

Au bout d'une heure, dégazer la pâte avec le poing et la diviser en 25 morceaux environ de 35 et 45 gr environ.

Mettre la moitié des petits bouts de pâte sur une plaque et les recouvrir avec du papier film. Puis les mettre au frigo le temps de façonner les premières.

Façonner chaque petits bouts en petites boules en vous huilant légèrement les mains ou en farinant légèrement le plan de travail et déposer chaque petites boules finies sur du papier sulfurisé.

Faire ainsi avec tous les bouts de pâte et recouvrir avec un torchon.

Laisser doubler de volume.

Faire frire les beignets dans une grande casserole avec assez d'huile de friture pour que les beignets ne touchent pas le fond.

Attention les beignets doivent frire dans une huile entre 160 et 170 degré pendant 7 à 8 minutes environ.

A mi cuisson, on tourne les beignets pour que l'autre face cuise.

Déposer les beignets sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de matière grasse puis sur une grille.

Saupoudrer de sucre glace!!!