

Bomboloni

par Cecilecooks



Réalisation : 30 minutes (hors temps de repos)

Cuisson : 2 à 3 minutes/beignets

Repos : 20 à 30 minutes (fermentation levain) + 1h30 (1ère pousse de la pâte) + 30 minutes (2ème pousse)

Quantité : 22 à 30 bugnes (suivant la taille)

Ingrédients :

Le levain

100 gr de farine T55

3 c. à c. de levure sèche

100 gr d'eau tiède

La pâte à beignet

150 gr de farine T55

250 gr de farine T45 (farine de gruau)

1 c. à c. (rase) de sel

50 gr de sucre

l'intégralité du levain

150 gr de lait

2 œufs

le zeste d'un tout petit citron

1 gousse de vanille

60 gr de beurre mou

Les finitions

1 à 2L d'huile neutre

sucre glace

facultatif : praliné, Nutella, confiture, crème pâtissière à la vanille, compote, etc.

Procédé :

Le levain

1 - Dans un bol moyen, mélanger la farine avec la levure sèche puis ajouter l'eau. Mélanger vigoureusement au fouet à main jusqu'à obtention d'une pâte semi-liquide et lisse.

2 - Couvrir le bol avec du film alimentaire ou un torchon propre et laisser fermenter 20 à 30 minutes ou le temps que le levain double de volume et devienne mousseux et plein de petites bulles.

La pâte à bugne

3 - Dans un grand saladier ou le bol d'un robot, verser les farines, le sel et le sucre. Mélanger grossièrement.

4 - Creuser un puits et ajouter l'intégralité du levain (bien racler les parois à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou une corne), le lait, les zestes du citron très finement râpés, les graines grattées de la gousse de vanille et les œufs.

5 - Mélanger (avec une cuillère en bois depuis le centre vers les bords ou à la feuille pour le robot) pour amalgamer toute la farine et former une pâte assez collante et hétérogène. Racler les bords du saladier et continuer à battre la pâte énergiquement jusqu'à ce qu'elle s'enroule autour de la cuillère ou de la feuille. Ajouter le beurre ramolli en plusieurs fois en continuant à malaxer la pâte pour bien l'incorporer.

6 - Une fois le beurre complètement incorporé, pétrir la pâte pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, souple et élastique, légèrement adhérente au toucher mais non collante.

Attention : si vous travaillez au robot, remplacer la feuille par le crochet ; si vous faites un pétrissage manuel, transvaser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et pétrir énergiquement.

7 - Transvaser la pâte en boule dans un saladier légèrement beurré/huilé. Couvrir avec du film alimentaire ET un torchon. Laisser lever à l'abri de l'air pendant 1h30 environ (la pâte doit doubler de volume).

Attention : sur un radiateur chaud mais par brulant, j'ai installé un plaid épais et ai posé mon saladier dessus.

Le dégazage et le façonnage

8 - Quand la pâte a bien gonflé, la verser sur un plan de travail légèrement fariné. Replier 1 ou 2 fois la pâte sur elle-même en la pressant **délicatement** pour la dégazer. Étaler la pâte au rouleau toujours par pressions légères de façon à obtenir une épaisseur d'environ 1 cm. Avec un emporte-pièce fariné (à défaut un verre) de 6 à 7 cm de diamètre, découper des ronds bien nets et les déposer au fur et à mesure sur un large plateau fariné. Respecter un bel écart entre chaque morceau.

Attention : ne jetez pas les chutes. Retirer l'excédent de farine avec la main ou un pinceau, les placer les unes au dessus des autres, presser légèrement pour les faire adhérer et en reformer une boule. Étaler comme précédemment et découper d'autres ronds jusqu'à épuisement de la pâte.

9 - Laisser gonfler les disques de pâte 20 à 30 minutes près de la source de chaleur.

Attention : compter le temps à partir des premiers disques découpés.

La cuisson

10 - Une dizaine de minutes avant la fin de la deuxième pousse, chauffer l'huile dans une friteuse ou dans une large casserole à bords hauts. La température de friture doit être de 175°C

Attention : dans la casserole/friteuse, il faut que l'huile atteigne au moins 6 à 7 cm de hauteur pour obtenir le fameux liseré blanc caractéristique des *beignets*. Si vous n'avez pas de thermomètre, utilisez cette technique : plonger un bout de pain dedans, il doit tout de suite remonter à la surface, entouré de bulles et doré en pas moins d'une minute.

11 - Frire les beignets 2 ou 4 à la fois selon la taille de la friteuse et compter 1 à 2 min par face, en retournant à mi-cuisson. Le beignet gonfle et prend une couleur dorée. Les égoutter sur du papier absorbant, puis les saupoudrer de sucre glace pendant qu'ils sont encore chauds

Attention : si vous souhaitez fourrer les beignets, il faudra attendre leur complet refroidissement.



Coup de fouet

- on peut remplacer les zestes de citron par ceux de l'orange, ajouter un peu d'eau de fleur d'oranger ou du rhum...c'est en fonction des goûts de chacun.

- si vous souhaitez réutiliser l'huile de friture, pensez à la filtrer une fois celle-ci complètement refroidie, puis la conserver dans la bouteille d'huile vide.