Bomboloni d’autore…



…non bomboloni qualsiasi!!!
I fritti di Carnevale sono una cosa da cui mi son sempre tenuta lontana a dispetto della tentazione.
Odio friggere, odio ripulire gli schizzi di olio che tempestano la cucina, odio l’odore per casa e soprattutto il sentirmi l’odore di fritto addosso fino a sera.
Mettici poi che zia Lina (ve la ricordate?…quella dei ricciarelli) mi ha sempre anticipata con cenci e ciambelline…ottimo motivo per deliziarsi senza sforzo.
Quest’anno però…ci volevano Paoletta con la sua fantastica ricetta e ZioPiero con quel suo modo unico di descriverle a farmi capitolare.
Così, nel week end è stata “**sfida al bombolone d’autore**” e a posteriori posso dire che è ben valsa la pena di stare una mattina intera con la finestra spalancata (e col rischio di trovarmi una fila di vicini alla porta!!!).
Chissà che non la riapra di nuovo prima di Carnevale…
Vi riporto di seguito la ricetta originale con le mie leggere modifiche.

Bomboloni

Print
Prep time
4 hours 30 mins
Cook time
1 h
Total time
5 hours 30 mins

Per circa 25 bomboloni
Author: Federica
Recipe type: Lievitati dolci
Serves: 12-15

Ingredienti

- 200 gr di farina Manitoba
- 200 gr di farina 00
- 8 gr di fiocchi di patate
- 50 gr di burro (ho messo lo strutto)
- 70 gr di zucchero semolato
- 100 gr di acqua
- 130 gr di latte (ne ho messi 150 gr)
- 10 gr di lievito di birra fresco
- 1 tuorlo d’uovo
- 5 gr di sale
- scorza grattugiata d’arancia
- semi di vaniglia (alcune gocce di vaniglia liquida)
- zucchero semolato per la finitura
- olio di arachidi per friggere

Procedimento

1. Setacciare bene insieme le due farine e togliere il burro dal frigo per farlo ammorbidire.
2. Preparare un poolish con 100 gr di farina (presa da totale), l’acqua e il lievito, mescolare giusto il tempo per amalgamare il tutto (verrà una pastella piuttosto cremosa).
3. Lasciar riposare per un’oretta.
4. Quando il poolish è pronto (sarà bello gonfio e con la superficie piena di bolicine) rovesciarlo nella ciotola dell’impastatrice, unire 2 cucchiaiate di farina, il tuorlo d’uovo e metà dello zucchero e cominciare ad impastare con il gancio K.
5. Aggiungere latte e farina alternati fino ad esaurimento (a questo punto ho unito anche i fiocchi di patate che la prossima volta mischierò alla farina rimasta dopo il poolish).
6. Aggiungere il sale ed impastare fino ad incordatura.
7. Unire la vaniglia e la scorza d’arancia.
8. A questo punto occorre incorporare il burro: cominciare

con il primo pezzettino ammorbidito; non appena viene assorbito continuare pian piano con gli altri pezzettini fino ad esaurimento.

9. Incordare di nuovo, poi cambiare il gancio inserendo quello ad uncino.
10. A questo punto l’impasto subirà un trattamento diverso dal precedente, ma presto riprenderà forza, diventerà lucido ed elastico e rimarrà bello stretto attorno al gancio.
11. Liberare delicatamente l’impasto dal gancio e metterlo in una ciotola ben coperto con pellicola a lievitare per 1 ora e 45 minuti (a questo punto, vista l’ora, io l’ho lasciato 40 minuti a temperatura ambiente, in modo che partisse la lievitazione, e poi l’ho messo in frigo tutta la notte).
12. Quando l’impasto sarà ben lievitato, rovesciarlo sulla spianatoia infarinata (al mattino l’ho tirato fuori dal frigo un’ora prima, in modo da riportarlo a temperatura ambiente), sgonfiarlo con le mani e fare le pieghe del tipo 2.
13. Rigirare l’impasto, portando la chiusura sotto, eliminare la farina in eccesso, coprirlo con pellicola e lasciarlo riposare per una quarantina di minuti.
14. A questo punto, stendere la pasta allo spessore di 1,5 cm e ritagliare i bomboloni con un coppapasta; coprire con pellicola e lasciar lievitare ancora per un’oretta.
15. Friggere i bomboloni (meglio se 1 o 2 alla volta per non far scendere troppo la temperatura dell’olio), immergendoli in olio di arachidi, profondo almeno 3 dita alla temperatura di
16. °C (se come me non avete il termometro, fare la “prova temperatura” con il manico di un cucchiaio di legno: quando attorno farà le bollicine bianche l’olio è pronto).
17. Appena tirati fuori, asciugarli rapidamente su carta assorbente, poi altrettanto rapidamente rotolarli nello zucchero semolato.

18. A piacere farcirli con crema pasticcera o al cioccolato.

Note
* Iniziate impastando con 100-110 gr di latte, specie impastando a mano, ma se riuscirete a metterne 130 gr l’impasto ne gioverà e i bomboloni saranno delle soffici nuvolette.
* Tra una frittura e l’altra togliere sempre il pentolino dal fuoco per una ventina di secondi, per evitare che l’olio continui a scaldare, con il rischio di avere i bomboloni bruciati fuori e ancora crudi dentro.
* I bomboloni devono cuocere lentamente (ma non troppo) per permettere all’interno di cuocersi, quindi il trucco è questo: se quando li immergete si doreranno lentamente senza scurirsi subito, l’olio è giusto; altrimenti scansate il pentolino dal fuoco.
* Impastate di nuovo i ritagli, lasciate riposare l’impasto 10 minuti, stendetelo e coppate.
* Se non volete friggerli tutti subito, coppate i bomboloni, trasferiteli su un vassoio coperti con pellicola e riponeteli in frigo a 7-8°C per un max di 12 ore oppure congelateli; se messi in frigo, una volta tolti potete friggerli dopo 60-90 minuti, se tolti dal freezer, dopo 2 ore abbondanti.



Un abbraccio a tutti, alla prossima…