



JERNEJ KITCHEN

BEIGNETS (PUHASTI OCVRTI KVADRATKI)

Beignets so francoski puhasti ocvrti kvadrтки, ki so bolj puhasta, zračna in lažja oblika krofov. Narejeni so z manj jajc in radodarno posuti s sladkorjem.

ZA	18	BEIGNETS
PRIPRAVA:	20	MINUT
VZHAJANJE:	2	URI
CVRENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	2	URI 30 MINUT

BEIGNETS

275 g namenske moke za krofe Žito

50 g sladkorja

80 ml vode

80 ml mleka

5 g suhega kvasa ali 10g svežega kvasa

3 g soli

1 jajce (M velikost)

25 g stopljenega masla

3 žlice sladkorja v prahu, za posip

750 ml olja za cvrtje

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski robot ali električni mešalnik

živilska folija

valjar

ponev za cvrtje

TESTO

V skledo kuhinjskega robota (ali pa uporabimo večjo skledo in ročni električni mešalnik z metlicami za testo) damo moko in sladkor. S kuhlino naredimo vdolbino. Vanjo vlijemo mlačno vodo in mlačno mleko. Dodamo kvas in mokre sestavine pokrijemo z moko. Dodamo še jajce in sol. Pričnemo z gnetenjem. Na srednji hitrosti gnetemo 6 - 8 minut, oziroma tako dolgo, da je testo prožno in gladko ter odstopi od sklede. Dodamo maslo in gnetemo še 3 - 4 minute, da se maslo dobro poveže v testo in testo ponovno odstopi od sklede.

NASVET

[Temperatura vode in mleka naj bo med 30 - 35°C.](#)

VZHAJANJE

Skledo s testom pokrijemo z živilsko folijo in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi (22 - 25 °C), da testo vidno naraste, približno 1 1/2 ure. Nato prestavimo testo v hladilnik za 30 - 60 minut, da ga bomo lažje razvaljali. Poljubno lahko pustimo testo v hladilniku čez noč.

CVRTJE

Delovno površino močno pomokamo. Testo vzamemo iz hladilnika in ga pomokamo. S pomokanimi rokami ga raztegnemo in sploščimo. Razvaljamo na pravokotnik debeline 0,5 cm. Z ostrim nožem ali nožem za pico ga razrežemo na 18 kvadratov. Na štedilnik pristavimo večjo ponev primerno za cvrtje. Dodamo olje za cvrtje in segrevamo do 170 - 180°C. Testo je zelo zračno in rahlo, zato delamo z občutkom. Vsak kvadrat testa primemo in ga otresemo odvečne moke. Spustimo jih v vroče olje in počakamo, da priplavajo na vrh, nato vsakega

z vilico rahlo potopimo v olje, da se napihnejo. Cvremo 2 - 3 minute, nato jih z vilico obrnemo in cvremo še 2 - 3 minute. Ocvrte beignets preložimo na rešetko obloženo s papirnato brisačko. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo testa.

POSTREŽEMO

Beignets postrežemo čimprej, še tople. Preden jih postrežemo jih posujemo še s sladkorjem v prahu.