

BAVARIAN DOUGHNUT

ΒΑΥΑΡΙΑΣ DOUGHNUT



Υλικά για 12 τεμάχια

500 γρ αλεύρι

250 ml γάλα

2 αυγά

50 γρ βούτυρο

40 γρ ζάχαρη,

20 γραμμάρια μαγιά

1 πρέζα αλάτι

περίπου. 1 κιλό λάδι για τηγάνισμα

Προετοιμασία

1. Ανακατέψτε τα υλικά σε μια ελαφριά ζύμη και χτυπήστε καλά.
2. Χωρίστε τη ζύμη σε 12 ίσου μεγέθους τμήματα και τυλίξτε το καθένα σε μια μπάλα. Αφήστε τη να φουσκώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
3. Με λαδωμένο δάχτυλο τραβήξτε κάθε μία από τις μπάλες ζύμης και πλάστε με το ζυμάρι έναν κύκλο περίπου 15 εκατοστών διάμετρο δημιουργώντας ένα λεπτό κομμάτι στο κέντρο, που είναι σχεδόν διαφανές.
4. Τηγανίστε σε φριτέζα (180 °) φροντίζοντας ότι οι άκρες να ροδίσουν, ενώ το κέντρο να παραμένει λευκό.
5. Στραγγίζετε σε χαρτί κουζίνας και αφήνετε να κρυώσουν.
6. Πασπαλίστε με ζάχαρη ή ζάχαρη άχνη πριν το σερβίρετε.

Σημειώσεις

Η "Auszogne" είναι συχνά γνωστό ως βαυαρικό ντόνατ. Αυτό το παραδοσιακό τηγανητό ζύμης βρίσκεται στο Old Bavaria, Franconia και Swabia και Θουριγγία της ανατολικής Γερμανίας και Δυτική Αυστρία.

Το κέντρο έπρεπε να είναι αρκετά λεπτό και διάφανο "ώστε να μπορείτε να διαβάσετε γράμματα της ανάπης μέσα από αυτό" , ενώ τα άκρα παραμένουν χοντρά. Τα κέικ ζύμης τηγανίζονται σε καυτό λάδι [δεν διευκρινίζετε σε τι είδους λάδι], και στο τέλος πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Στο παρελθόν "Auszogne" μαγειρεύονταν κυρίως κατά την περίοδο συγκομιδής του φθινοπώρου και τις αργίες.