



מתכון לסופאניות קלאסיות נושאיות

כמות: 16 אצות

זמן הכנה כולל: שעתים וחצי

זמן טיגון: 20 דקות

חומרים

בצק

1\2 ק"ג קמח

1 כף שמרים

3 כפות סוכר

200 מ"ל מים פושרים / חלב

1 כף מיץ לימון

1 כף תמצית וניל

1\3 כוס שמן

2 ביצים

1\2 כפית מלח

1 כף עראק

טיגון והגשה

שמן לטיגון

ריבה או ריבת חלב למילוי

אבקת סוכר לפיזור מלמעלה

מירסאו פנויצטער ותמונו מתכונים בת"י



אופן ההכנה

הכנת הבצק

בקערת מיקסר עם וו לשה, מערבבים יחד את הקמח, הסוכר והשמרים לאחר מכן, מוסיפים בהדרגה את המים, תמצית הווניל, מיץ הלימון והשמן, תוך כדי ערבוב במהירות נמוכה כשהתערובת מתחילה להתאחד, מוסיפים את הביצים והמלח לבסוף, מוסיפים את העראק ממשיכים ללוש לעוד 4 דקות במהירות נמוכה, עד שהבצק הופך לחלק, אלסטי וקצת דביק כעת, יוצרים מהבצק כדור ומעבירים אותו לקערה משומנת משמנים את הבצק גם קצת מלמעלה מכסים בניילון נצמד ומגבת ומניחים לתפוח למשך שעה או עד שהבצק מכפיל את נפחו.

הכנת הכדורים

בזמן שהבצק תופח, גוזרים נייר אפייה לריבועים בגודל 10x10 ס"מ לאחר שהבצק תפח, מחלקים אותו לשישה עשר חלקים שווים לוקחים כל חתיכת בצק ויוצרים כדור על ידי צביטת החלק החיצוני לצורת עיגול חלק (יש הדגמה בסרטון המצורף) מכדרים את הכדור שיצרנו על משטח חלק (לא מקומח) כגון שיש, עד שמקבלים עיגול יפה, חלק ומרשים מניחים כל כדור על חתיכת נייר אפייה, מכסים במגבת ומתפחים לעוד שעה

טיגון הסופגניות

שמים שמן במחבת או סיר רחב עד לחצי ומחממים לחום של 170 מעלות אם אין לכם מדחום, תוכלו לבדוק את החום על ידי הכנסת קיסם לשמן - ברגע שנוצרים בועות סביבו, השמן מוכן מכניסים את הסופגניות לשמן עם נייר האפייה למשך שתי דקות לאחר כמה שניות, נייר האפייה ייפרד בקלות מהסופגניה ואפשר להוציא מהשמן מטגנים גם מצד שני למשך שתי דקות נוספות חשוב לשמור על חום השמן כדי שהסופגניות לא יישרפו, אם אין לכם מדחום כששמים את הסופגניות נותנים להן דקה על אש גבוהה ועוד שלוש דקות על נמוכה, בנגלה הבאה שוב מגביהים לדקה ואז מנמיכים מוציאים את הסופגניות לתבנית עם נייר סופג

הגשה

הכי טוב לתת לסופגניות לנוח לפחות רבע שעה לפני שממלאים אותן שמים בשקית זילוף עם צנטר רגיל ריבה, ריבת חלב או כל קרם שאוהבים לוקחים צנטר ריק ועושים איתו חור בדיוק באמצע של הסופגניה בעדינות, מכניסים בצורה של הברגה ממלאים מהריבה בחור שיצרנו בסופגניה עד שמרגישים קצת לחץ בחזרה - זה סימן שהסופגניה מלאה עד הסוף מפזרים אבקת סוכר מעל ומגישים עם כוס תה חם

בתאבון!!

מירסאנו פניצלסר ותמונו מתאבונים במייל

