Desserts / Verenigde Staten

Beignets uit New Orleans

Kussenachtige vierkanten van met gist gebakken deeg dat opzwelt en uitholt in hete olie, hun dunne korst verbrijzelend kwetsbaar onder een sneeuwstorm van poedersuiker die je lippen bedekt en je shirt afstoft - de essentiële Café du Monde-ervaring.

Tijd 120 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Broodmeel (of universeel)
- ☐ 1,5% Instantgist
- ☐ 1,5% Fijn zeezout
- ☐ 8% Ongezouten boter (zacht)
- ☐ 30% Poedersuiker (poedersuiker)
- ☐ 55 % Warme volle melk (38 C)
- ☐ 10% basterdsuiker
- ☐ 12% ei (groot, losgeklopt)
- ☐ 200% Neutrale olie om te frituren (plantaardig)

Zo maak je het.

01 Combineer alle ingrediënten in een staande mengkom. Meng op laag vuur met een deeghaak gedurende 2 minuten om te combineren, verhoog vervolgens naar medium en kneed gedurende 6-8 minuten. Het deeg zal zacht, enigszins plakkerig en glad zijn – zachter dan pizzadeeg en net stevig genoeg om zijn vorm te behouden zonder uit te smeren. Voeg geen extra bloem toe; de zachtheid zorgt voor het luchtige, holle trekje in de frituurpan.

02 Doe het deeg in een licht geoliede kom, dek af met huishoudfolie en laat het 1-1,5 uur rijzen bij kamertemperatuur (25-28 C), tot het in omvang is verdubbeld. Je kunt het deeg ook een nacht in de koelkast laten staan voor een langzamer en smaakvoller rijsproces; door de kou is het deeg ook gemakkelijker uit te rollen en schoon te snijden. Als u het in de koelkast zet, verwijder het dan 30 minuten voordat u gaat frituren om de kou weg te nemen.

03 Rol het gerezen deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak uit tot een dikte van 6 mm – iets dikker dan je zou verwachten. Snij met een scherp mes of een deegsnijder vierkantjes van 6 x 6 cm. De randen moeten zuivere sneden zijn en niet gesleept. Leg de gesneden vierkanten op een licht met bloem bestoven bakplaat en dek losjes af met huishoudfolie. Laat 15 minuten rusten voordat u gaat frituren; deze tweede rustperiode voorkomt taaiheid en stimuleert het eerste trekje.

04 Verhit de olie tot 175 C (350 F) in een brede, zware pan – minimaal 8 cm diep. Bak 3-4 beignets tegelijk; niet verdringen. Schuif ze voorzichtig naar binnen. Binnen 30 seconden zouden ze moeten beginnen te puffen en te drijven. Bak 90 seconden per kant, één keer omdraaien. De beignet moet dramatisch hol zijn, als een klein kussen dat van binnenuit wordt opgeblazen. Totale baktijd: 3 minuten. Laat het uitlekken op een rek, niet op papier.

05 Doe de hete beignets op een bord met een rooster. Giet met behulp van een fijnmazige zeef vanaf een hoogte van 20 cm een extravagante hoeveelheid poedersuiker over elke beignet voor maximale dekking en drijven. De suiker moet op het hete oppervlak terechtkomen; het zal zich hechten en gedeeltelijk oplossen, waardoor de kenmerkende ondoorzichtige witte korst ontstaat. Serveer binnen 5 minuten, terwijl de buitenkant nog knapperig is. Traditioneel drie per bestelling geserveerd, met café au lait.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / beignets