

Gogoși [ARICI] – SIGUR NU AI MÂNCAT AȘA CEVA



Gogoși [ARICI] – SIGUR NU AI MÂNCAT AȘA CEVA



Am preparat **gogoși pufoase**, similare cu cele americane **Donuts**, dar am încercat și gogoși în formă de baghetă, o premieră pentru iubitorii de gogoși. Și dacă ar trebui să evidențiez un avantaj al acestor gogoși, ar fi acela că nu te mai murdărești atunci când le mănânci. În plus, poți crea un sandwich delicios cu diverse bunătăți folosind aceste gogoși.

- 400 g făină de grâu
- 200-300 g pesmet pâine albă (panko)
- 50 g zahăr
- 50 g unt topit
- 2 ouă
- 5 g drojdie uscată, sau 40 g proaspătă
- 25 g lapte praf
- 1/2 linguriță de sare
- 1 fiolă de esență de vanilie
- 50 ml iaurt sau kefir
- 50 ml lapte cald

1. Într-un bol mare, amestecă făina, drojdia uscată, laptele praf, zahărul și o cantitate mică de sare.
2. Adaugă kefirul, untul topit, ouăle și coaja de portocală sau lămâie (sau vanilie) în bolul cu ingredientele uscate.



3. Folosind un mixer cu paletă sau un planetar, frământă aluatul la viteză mică timp de 10-15 minute sau până când acesta devine elastic și omogen. Poate fi nevoie să adaugi puțin lapte cald pentru a obține consistența corectă.
4. După ce aluatul este gata, pune-l într-un vas, acoperă-l cu un capac și lasă-l să crească timp de cel puțin 30 de minute sau până când își dublează volumul.
5. După ce aluatul a crescut, presară puțină făină pe o suprafață de lucru și așază aluatul. Împarte-l în bucăți egale și formează gogoși rotunde sau baghete, așa cum ai văzut în videoclip.



6. Dă fiecare gogoasă sau baghetă prin lapte și apoi prin pesmetul preparat din pâine proaspătă.
7. Încălzește uleiul la aproximativ 130-140 de grade Celsius într-o tigaie adâncă.
8. Prăjește gogoșile în uleiul încins până devin aurii și crocante, cam 3 minute pe fiecare parte.



9. Scoate gogoșile prăjite pe un prosop de hârtie pentru a absorbi excesul de ulei.
10. Dacă dorești, poți umple unele dintre gogoși cu cremă de ciocolată sau cremă de brânză.



11. Servește gogoșile calde și proaspete pentru a te bucura de crocănțimea lor.