



Gogoși de post cu apă minerală

Steps: 11

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 kg	făină albă	10 g	drojdie uscată
50 g	zahăr brut	50 g	zahăr vanilat
30 ml	esență de vanilie	100 ml	apă caldă
400 ml	apă minerală	1/2 linguriță	sare
100 g	zahăr pudră vanilat pentru pudrat		

Instructions

Pasul 1. Cerne 900 de grame de făină într-un vas.

Pasul 2. Fă o adâncitură în mijlocul făinii și pune acolo drojdia și zahărul.

Pasul 3. Toarnă apă caldă și amestecă. Acoperă vasul și lasă drojdia să se activeze 10-15 minute. Peste făină pune sarea și zahărul vanilat.

Pasul 4. Adaugă treptat făină peste amestecul de drojdie și zahăr și toarnă esența de vanilie și apă minerală, puțin câte puțin.

Pasul 5. Amestecă energic până se omogenizează totul și apoi frământă aluatul până când devine ferm, dar nu atât de ferm ca cel pentru pâine.

Pasul 6. Acoperă aluatul și lasă-l la căldură aproximativ o oră până când își dublează volumul.

Pasul 7. După ce aluatul a crescut suficient, rupe bucăți din el, pe care le întinzi în foi de un centimetru grosime pe planșeta de lucru pe care ai presărat făină.

Pasul 8. Cu un pahar decupează discuri din aluat pe care le mai lași să crească șapte-opt minute.

Pasul 9. Surplusul de aluat îl vei mai frământa pe planșetă și îl vei întinde din nou, decupând gogoși din el.

Pasul 10. Încinge mult ulei într-o tigaie adâncă și scufundă în el cinci-șase gogoși. Lasă-le să se rumenească pe ambele părți la foc mediu spre mare.

Pasul 11. Scoate-le pe prosoape absorbante și lasă-le câteva minute să se scurgă surplusul de ulei, apoi le poți pudra cu zahăr vanilinat.

Poți servi aceste gogoși de post cu apă minerală caldă, alături de un ceai aromat, dar sunt tare bune și reci, mai ales dacă sunt unse cu un strat de gem.

Selgros îți aduce mai aproape inspirația de a găti. Pentru profesioniști și pasionați de mâncare delicioasă, Selgros propune o mulțime de rețete delicioase.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:

Gogoși de post cu apă minerală

Stand 04.11.2023