



Beignets fourrés (boule de Berlin)

Liste des Ingrédients:

Pour la pâte

- 250 g de farine T45
- 4 g de sel
- 35 g de sucre
- 12 g de levure fraîche
- 100 ml de lait tiède
- 1 oeufs
- 50 g de beurre à température ambiante

Pour la friture

- Prévoyez une quantité suffisante d'huile de friture

Pour la garniture

- De la confiture, de la crème pâtissière, du Nutella...

Pour le décor

- Du sucre semoule mélanger à de la cannelle ou bien un peu de sucre glace

Etapes de la recette:

1. **Dans la cuve d'un batteur** mettre la farine, ajouter le sel, le sucre et la levure (attention à bien éloigner la levure du sel et du sucre pendant la pesée).
2. Installer la cuve sur le batteur avec son crochet.
3. Mettre le batteur en première vitesse et verser le lait et les oeufs.
4. **Laisser tourner** pendant 5 minutes en première vitesse. (Jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve.)
5. Ajouter le beurre, mettre le batteur en deuxième vitesse et laisser tourner encore 5 minutes.
6. **Couvrir** d'un torchon propre légèrement humide et laisser lever 45 minutes à température ambiante puis 30 minutes au réfrigérateur.(Ce sera plus facile à bouler!)
7. **Découper** des petits pâtons de 40g.
8. Dégazer et former des boules (voir la vidéo), aplatissez légèrement la boule avec la paume de la main, puis déposer sur une planche en bois fariner. Recouvrir avec le torchon, sans le réhumidifier car il pourrait coller à la pâte, et laisser lever 1 heure à température ambiante.
9. Faire chauffer l'huile dans une casserole ou dans la friteuse. Privilégier la friteuse si possible, à 170°C, la cuisson sera plus facile à maîtriser car la chaleur sera plus constante.
10. **Frire les beignets 3 à 5 minutes de chaque côté.**
11. **Sortir et égoutter** sur un papier absorbant. Rouler immédiatement dans le sucre/cannelle. Si on choisi le sucre glace on laissera d'abord refroidir les beignets.Laisser les lever environ 2 heures.
12. **Perforer** les beignets avec un ustensile pointu comme une petite douille unie et garnir.