

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Doughnut al cioccolato al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 8 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 1
ZUCCHERO 80 gr
LATTE INTERO a 46°C - 230 ml
FARINA 400 gr
LIEVITO DI BIRRA SECCO 8 gr
BURRO 112 gr
SALE 1 cucchiaino da tè
VANIGLIA 2 cucchiaini da tè
FARINA extra -
CACAO AMARO 30 gr

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO setacciato - 150 gr
LATTE INTERO o 4 oppure acqua - 3
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per questo impasto è meglio utilizzare un'impastatrice, potete comunque procedere anche lavorando a mano anche se molto più faticoso.

Riunite nella ciotola dell'impastatrice dotata con gancio a foglia le uova e lo zucchero fino ad ottenere un composto ben amalgamato.



- 2 Unite il latte, il lievito, il sale e la vaniglia; mescolate per amalgamare.





3 Incorporate la farina ed il cacao amaro 1/3 per volta e continuate a lavorare il composto

fino a quando si stacca dalle pareti della ciotola dell'impastatrice.



- 4 A questo punto incorporate il burro, un pezzo alla volta aggiungendo il pezzo successivo quando il precedente è stato assorbito.



- 5 Dovrete ottenere un composto morbido, umido ma non coloso.



- 6 Trasferite il composto su di un piano infarinato e impastate fino a quando non s'attaccherà più alle mani.



- 7 Trasferite l'impasto in una ciotola unta, copritela con un canovaccio e fate lievitare per un'ora e al raddoppio del volume.



- 8 Una volta lievitato, riprendete l'impasto e sgonfiate con dei pugni.



- 9 Stendete l'impasto a 1 cm circa di spessore, quindi tagliate i doughnut di 7,5 cm di diametro e con il buco centrale di 2,5 cm.



- 10 Scaldate il forno a 200°C.

Disponete i doughnut in una teglia foderata di carta forno distanziandoli di 2,5 cm l'uno dall'altro.



11 Coprite il tutto con dei fogli di pellicola e lasciate ancora lievitare per circa 20 minuti o al raddoppio del volume iniziale.

Infornate, a questo punto, i doughnut e lasciateli cuocere per 5-8 minuti o a doratura.

Lasciateli freddare leggermente sulla teglia prima di toglierli.

Nel frattempo preparate la glassa unendo in una ciotola lo zucchero a velo e qualche cucchiaino di latte fino ad ottenere un composto liscio e che si possa versare.



12 Glassate i doughnut immergendone la parte superiore nella glassa e rimuovendoli dalla glassa con un movimento rotatorio.

