

ANTIPASTI E SNACK

Pasta choux o per bigné

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **30 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ACQUA 250 ml
BURRO 100 gr
FARINA 00 200 gr
UOVA o 5 a seconda dell'impasto - 4
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO 1 pizzico
TUORLO D'UOVO per spennellare i bigné - 1

La pasta choux o pasta per bigné è una di quelle preparazioni base che non potete ignorare, anzi dovete proprio imparare a prepararla perchè vi salverà in molte occasioni uscendone con un grandioso successo!

In effetti per preparare i bigné bisogna prenderci un po' la mano, sia con la ricetta che proprio con la formazione dei bigné sulla placca. Per facilitare l'operazione dotatevi di sac à poche con bocchetta tonda o a stella piuttosto grande anche se noi abbiamo provato a farli anche modellando i bigné con i cucchiari e sono riusciti lo stesso! Magari meno precisi ma sono venuti!

Preparazione

- 1 Riunite in un pentolino l'acqua ed il burro tagliato a pezzi, insaporite con un pizzico di sale e di zucchero.

Accendete il fuoco e lasciate che il burro si scioglia nell'acqua giungendo a bollore, abbiate cura di mescolare.



- 2 Quando la miscela di acqua e burro giunge a bollore aggiungete la farina, sempre a fuoco acceso, tutta in una volta e mescolate velocemente affinché si formi subito una pasta omogenea.

Lasciate sul fuoco e fate cuocere per 2-3 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. Per far freddare velocemente il composto, trasferitelo in una ciotola fredda.



- 3** Trasferite, a questo punto, l'impasto nell'impastatrice dotata di gancio a foglia e aggiungete un uovo per volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente è stato ben assorbito.

Aggiungete il quinto uovo solo se l'impasto risultasse particolarmente sodo. La densità della pastella dovrà assomigliare a quella di una crema pasticciera piuttosto soda.





- 4 Trasferite il composto in una sac à poche dotata di bocchetta tonda e liscia (o a stella, a vostro piacere) piuttosto grande e formate i bignè su di una placca leggermente unta con del burro.





5 Spennellate i bignè con il tuorlo d'uovo leggermente sbattuto ed infornate a 200°C per circa 20 minuti lasciando lo sportello leggermente aperto inserendo un cucchiaio nell'apertura del forno.

Controllate sempre la cottura perchè potrebbero volerci qualche minuto in più o in meno a seconda del vostro forno, il risultato dovrà essere comunque un bignè ben dorato.

