



Miscela Oro Pan Riso



Ori di Sicilia
GLUTEN FREE *Borghese*

Bomboloni alla zucca



6 bomboloni ⌚ 3h e 30 min.

INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Pan Riso

100 g zucca lessata

7 g lievito fresco

20 g miele

180 g acqua

5 g sale

15 g olio

per la finitura:

50 g zucchero semolato

cannella in polvere

1 litro di olio di arachide

stecche di cannella (facoltativo)

crema spalmabile alle nocciole

PROCEDIMENTO

Versa la zucca cotta in un mixer, unisci l'olio e frulla fino ad ottenere una purea liscia.

In una ciotola, versa l'acqua, il lievito e il miele e mescola. Unisci la zucca frullata con l'olio e, infine, la **Miscela Oro Pan Riso**.

Impasta per 5 o 6 minuti con le fruste elettriche munite di gancio oppure in planetaria con il gancio.

Alla fine incorpora il sale e impasta ancora per circa 10 minuti.

Ungi benissimo la spianatoia (oppure un silpat) e versa l'impasto.

Con le mani unte, piega la pasta più volte su se stessa così da ottenere una pasta molto liscia e omogenea.

Pesa la pasta e dividila in 6 porzioni di circa 90 grammi l'una.

Con le mani unte lavora benissimo ogni porzione in modo da ottenere una pallina di pasta molto liscia e senza imperfezioni.

Taglia 18 pezzetti di spago alimentare della lunghezza di circa 15 cm l'uno.

Posiziona 3 pezzi di spago sulla spianatoia, poggiandoli a raggiera e, al centro, poggia una pallina di impasto.

Lega ogni pezzetto, incrociandoli attorno all'impasto e lasciando molto spazio tra lo spago e la pasta, così da dare modo alla pasta di gonfiare in lievitazione senza essere strappata dallo spago.



Taglia le estremità di spago che sporgono, altrimenti si infilzeranno nella pasta bucadola o venendo inglobate e poi sarebbe difficile rimuoverle.

Metti la teglia nel forno spento e lascia lievitare fino al raddoppio.

Serviranno circa 1 o 2 ore.

Fai scaldare l'olio in un wok oppure una casseruola e, quando raggiunge 160° circa, ritaglia la carta da forno attorno ai bomboloni e immergine uno o due (dipende dalla grandezza della casseruola) nell'olio.

Con le pinze, tira via i quadrati di carta da forno e lascia cuocere a fiamma bassa per circa 10 o 12 minuti.

L'olio non dovrà mai essere troppo caldo, le bollicine attorno alla pasta devono essere piccoline e lasciare che la pasta cuocia bene anche all'interno.

Girale a metà cottura e, quando sono ben dorate, tirale fuori e poggiale su carta assorbente.

Non cuocere più di due bomboloni alla volta altrimenti rischi che la temperatura dell'olio si abbassi troppo.

Una volta cotti, tira via lo spago con delicatezza.

In una ciotola versa lo zucchero semolato, aggiungi della cannella in polvere, mescola e passa i bomboloni nello zucchero così da ricoprirli del tutto.

Quando sono appena tiepidi, crea un foro al centro sulla sommità di ogni bombolone e riempi di crema.

Consumali in giornata.

Buon appetito!