

BUNYOLS DE VENT

Es una massa PASTAXOUX

Seguir el procés de forma ordenada i jerarquitzada, incorporant els ingredients en l'ordre que estant a la taula

Nota: Jo faig la recepta del Forn Baltà

<u>Forn Turris</u>	<u>Forn Baltà</u>	<u>Forn Baltà</u>	
<u>Mides per a 40 bunyols</u>		<u>Mides per 550 grs bunyols</u>	<u>Ingredients</u>
200 grs	166 grs	100 grs	farina fluixa
250 ml	166 grs	100 ml	llet (o aigua)
150 grs	125 gr	75 grs	llard (o mantega)
7	5	3	ous
25 grs	166 grs crema o 25 gr sucre	100 grs crema o 15 grs de sucre	crema pastissera si no hi posem la crema hi posarem el sucre a l'hora de fer la massa
un pessic	un pessic	un pessic	sal
1/2 branca	un pesic canyella pols	un pessic canyella pols	canyella en pols
1	1	1	llimona (la pell)
—	50 ml	30 ml	anís
—	50 ml	30 ml	vi moscatell
—		una culleradeta	essència vainilla
—			nou moscada ratllada
			oli (per fregir)
			sucre (per ensucrar un cop fregits ⁹)

Si volem aromatitzar la llet amb canyella en branca farem aquest passos (si aromatitzem els bunyols amb canyella en pols no cal):

- Fem bullir la llet (o l'aigua) amb la 1/2 branca de canyella i la pell de llimona.
- Quan arranca el bull es retira del foc i tapem el pot.
- Quan sigui freda es deixa a la nevara fins l'endemà. L'endemà passem la llet per un colador.
- Posem a bullir la llet en una cassola juntament amb el llard (o mantega).
- Mentrestant barregem en un bol la farina i el sucre
- Quan la llet arrenqui el bull hi tirem un pessic de sal i seguidament la barreja de farina + el sucre d'un sol cop. Remenar enèrgicament amb una espàtula de fusta fins aconseguir una massa ben fina.
- Hi afegim l'anís i el moscatell i seguim remenant enèrgicament
- Passem la massa a un bol de vidre i hi afegim la crema pastissera (freda) i anar remenant amb l'espàtula
- Després hi afegint els ous sencers, d'un en un. No afegirem un ou fins que l'anterior no s'hagi integrat bé.

- Afegir els aromatitzants
 - Deixar reposar la massa dins del bol durant 30 minuts a temperatura ambient i després 30 minuts més a la nevera
 - Preparar un bol gran amb bastant de sucre per ensucrar-hi els bunyols un cop fregits.
 - Omplir una mànega pastissera amb el broc gran.
 - Fregir-los en oli d'oliva extra abundant i a alta temperatura (ben calent). Fregir-los fins que els bunyols pugin donar la volta per si mateix (1)
- (1) Per fregir els bunyols funciona bastant bé el recolzar el broc de la mànega en un lloc segur i de manera que ens quedi a la vertical de la paella (per exemple, recolzat sobre un pot de cap per avall). Fer pressió per que surti la massa i anar-la tallant amb un ganivet gran mullat en aigua abans de cada tall o en el mateix oli de la paella. Un cop fregits els ensucrem dins un bol amb bastant de sucre.

