

Bombe fritte

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
15 min



Dosi per:
8 persone



Costo:
Molto Basso



Difficoltà:
Media

Nota Aggiuntiva: + 3 ore e mezza di lievitazione

Le bombe fritte sono soffici dolci di origine casalinga, che generalmente venivano preparati per il periodo di Carnevale: le bombe fritte sono molto gradite non solo dai bambini ma anche dagli adulti, tanto che oggi si trovano tutto l'anno in panetterie, caffetterie e pasticcerie, e vengono consumate specialmente per la prima colazione o per la merenda.

Preparate con un semplice impasto (senza uova) di farina, lievito di birra, latte, zucchero, burro e scorza di limone, vanno fatte lievitare e poi fritte in abbondante olio di semi e successivamente rotolate nello zucchero semolato.



Ingredienti per l'impasto

» Burro

100 gr



» Limoni

la scorza grattugiata di 1 grosso



» Farina

500 gr



» Sale

10 gr



» Latte

250 ml



» Vanillina

1 bustina



» Lievito di birra

25 gr



» Zucchero

50 gr



...per friggere

» Olio

di semi (meglio se di arachide)



...per cospargere

» Zucchero

semolato abbondante



Preparazione



Togliete il burro dal frigorifero e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Nel frattempo, sciogliete nel latte tiepido lo zucchero (1) e versate metà del liquido ottenuto in una ciotola (2), dove sbricolerete il lievito di birra e lo farete sciogliere, mescolando (3).



Mettete a sciogliere il sale nel restante latte, e mettetelo da parte (4). Versate in una ciotola 100 gr di farina e aggiungete il composto di latte e lievito (5); mescolate con una forchetta fino a ottenere una pastella omogenea (6).



Sigillate la ciotola con la pellicola trasparente e lasciate lievitare il composto per un'ora o fino a che il suo volume sarà raddoppiato (7-8).

Nel frattempo mettete in un recipiente capiente (o in una impastatrice) la restante farina setacciata, la buccia grattugiata di un grosso limone e la vanillina (9).



Unite nella ciotola la pastella ormai lievitata (10) e il restante latte, nel quale avrete precedentemente disciolto il sale (11); cominciate ad impastare gli ingredienti (12).



In ultimo aggiungete il burro ammorbidito (13). Quando avrete raccolto tutti gli ingredienti, impastateli su di una spianatoia per almeno dieci minuti fino a ottenere un composto morbido, liscio ed elastico (14). Mettete il composto ottenuto in una ciotola (15) che sigillerete con della pellicola trasparente e lasciate lievitare per due ore (il composto dovrà raddoppiare il suo volume) in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria. Attenzione alle fonti di calore troppo elevate, poichè il burro contenuto in esso potrebbe ammorbidirsi troppo.



Trascorso il tempo necessario, prendete l'impasto delle bombe e tiratelo delicatamente con un matterello su di una spianatoia infarinata (16-17) fino a dargli lo spessore di circa 1 cm e $\frac{1}{2}$. Con un tagliapasta circolare (o un bicchiere) del diametro di circa 8 cm, ricavate tanti dischetti dalla sfoglia (18), cercando di sfruttare al massimo la superficie dell'impasto, considerando che non potrete impastare tra loro i ritagli avanzati: per non buttarli, potrete comunque friggerli così come sono.



Ponete i dischetti ricavati su di un canovaccio pulito, asciutto e leggermente infarinato, distanziandoli tra di loro di almeno 2-3 cm (19); ricopriteli con un panno, attendendo circa 30 minuti per la seconda lievitazione (20). Uno dei segreti per una buona riuscita delle bombe fritte è la temperatura dell'olio, che deve essere caldo ma non bollente (circa 170°); potreste fare una prova friggendo un ritaglio di impasto (21): se il pezzetto di pasta diventa dorato lentamente l'olio è pronto. Se invece il pezzetto di pasta si scurisce troppo in fretta, l'olio è troppo caldo e c'è il rischio che l'interno delle bombe rimanga crudo, bruciandosi invece la parte esterna.



Non appena le prime bombe avranno terminato la loro frittura (22-23), mettetele a sgocciolare su della carta forno e passatele poi ancora calde in abbondante zucchero semolato, facendolo aderire su tutta la superficie (24). Adagiate le bombe già pronte su un vassoio.

Se volete, prima di rotolarle nello zucchero, potete farcire le bombe fritte con marmellata, crema pasticcera, crema al cioccolato, Nutella, ecc... aiutandovi con una siringa da pasticciere.

Consiglio

Quando tufferete le bombe nell'olio caldo, aspettate 5 secondi e poi giratele sull'altro lato; voltatele più volte su entrambe le superfici fino al raggiungimento della doratura ottimale, per evitare antiestetici rigonfiamenti. Le bombe fritte si devono consumare ancora calde o al massimo entro qualche ora dalla preparazione, perché conservino intatte tutta la loro fragranza.