

Chanukah Recipe Ricetta
Beit Shalom Messianic Congregation, Pozzuoli, Naples, Italy
Sufganiyot

Sufganiyot: ricetta dei dolcetti ebraici ripieni di confettura

I Sufganiyot sono dei golosi dolcetti ebraici ripieni di confettura di ciliegie: preparateli seguendo la ricetta tradizionale!

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 10 minuti

Tempo totale: 1 ora e 10 minuti

Dieta: Vegetariana (Kosher)

DESCRIZIONE

Durante l'annuale Festa dell'Luci, conosciuta anche come Chanukah o Hanukkah, è tradizione portare in tavola innumerevoli specialità tipiche della cucina ebraica, sia dolci che salate. I dolcetti più amati da grandi e piccoli sono i Sufganiyot, delle frittelle soffici e ripiene di confettura, molto simili ai krapfen austriaci. Scoprite come prepararli in casa seguendo la ricetta tradizionale!

INGREDIENTI

500 g di farina 00;
100 g di zucchero semolato;
160 g di latte intero;
50 g di olio di semi di girasole;
2 uova medie;
12 g di lievito di birra fresco;
1 bustina di vanillina;
un pizzico di sale;
q.b. olio di arachidi per friggere;
q.b. zucchero a velo;
q.b. confettura di ciliegie.

ISTRUZIONI

Mescolate all'interno di una capiente recipiente la farina setacciata con lo zucchero setacciato, un pizzico di sale e la vanillina. Incorporate le uova, l'olio di semi di girasole e iniziate a lavorare l'impasto.

Incorporate gradualmente il latte tiepido, nel quale avrete disciolto il lievito di birra fresco. Continuate a impastare, preferibilmente con l'ausilio di una planetaria, fino a ottenere un panetto morbido ed elastico.

Riponete l'impasto all'interno di una ciotola infarinata, copritelo con la pellicola per alimenti e lasciatelo lievitare in un luogo tiepido per almeno 2 ore: il volume deve raddoppiare.

Terminato il tempo di lievitazione, stendete l'impasto sopra un piano di lavoro infarinato, fino a dargli lo spessore di 3 mm. Ritagliate tante sagome circolari con un bicchiere / tazza dal diametro di 6 cm.

Adagiate le sagome dei Sufganiyot sopra una teglia e lasciateli lievitare per ulteriori 30 minuti: anche in questo caso occorre che il volume raddoppi.

Friggete i dolcetti in abbondante olio di arachidi caldo e scolateli non appena risultano gonfi e dorati. Fateli sgocciolare sopra dei fogli di carta assorbente e lasciateli raffreddare.

Potete infine farcirli con la confettura utilizzando una sac à poche dal beccuccio sottile, forandoli sulla parte superiore o laterale. Come ultimo tocco, guarniteli con lo zucchero a velo.

NOTE

Se siete intolleranti al lattosio, potete sostituire il latte con acqua tiepida o una bevanda vegetale dal sapore neutro. Potete sostituire anche la confettura di ciliegie con la marmellata che più vi piace.

Chag Chanukah Sameach dalla nostra famiglia alla Vostra!

Rebbetzin Gavriela Frye

Beit Shalom Messianic Congregation, Pozzuoli, Italy (guarda le immagini in allegato)

Chanukah Recipe
Beit Shalom Messianic Congregation, Pozzuoli, Naples, Italy
Sufganiyot

Sufganiyot: Recipe for Jewish Sweets filled with Jam

Sufganiyot are delicious Jewish Sweets filled with Cherry Jam: Prepare them following the Traditional Recipe!

Preparation time: 1 hour

Cooking time: 10 minutes

Total time: 1 hour and 10 minutes

Diet: Vegetarian (Kosher)

DESCRIPTION

During the annual Festival of Lights, also known as Chanukah or Hanukkah, it is traditional to bring countless specialties of Jewish cuisine, both sweet and savory, to the table. The most loved sweets by adults and children are the Sufganiyot, soft pancakes filled with jam, very similar to Austrian donuts. Find out how to prepare them at home following the traditional recipe!

INGREDIENTS

500 g of flour 00;

100 g of granulated sugar;

160 g of whole milk;

50 g of sunflower oil;

2 medium eggs;

12 g of fresh brewer's yeast;

1 sachet of vanillin;

a pinch of salt;

q.s. peanut oil for frying;

q.b. powdered sugar;

q.b. cherries' jam.

INSTRUCTIONS

In a large bowl, mix the sifted flour with the sifted sugar, a pinch of salt and vanilla. Incorporate the eggs, sunflower oil and start kneading the dough.

Gradually add the warm milk, in which you have dissolved the fresh brewer's yeast. Continue to knead, preferably with the help of a planetary mixer, until you get a soft and elastic dough.

Place the dough in a floured bowl, cover it with cling film and let it rise in a warm place for at least 2 hours: the volume must double.

After the rising time, roll out the dough on a floured work surface, until it is 3 mm thick. Cut out many circular shapes with a glass / tea cup with a diameter of 6 cm.

Place the shapes of the Sufganiyot on a baking sheet and let them rise for a further 30 minutes: also in this case the volume must double.

Fry the cakes in plenty of hot peanut oil and drain as soon as they are puffy and golden. Let them drain over some paper towels and let them cool.

Finally, you can fill them with jam using a pastry bag with a thin spout, piercing them on the top or side. As a final touch, garnish with icing sugar.

NOTE

If you are lactose intolerant, you can replace milk with warm water or a neutral-tasting vegetable drink. You can also replace the cherry jam with the jam you like best.

Chag Chanukah Sameach from our family to yours!

Rebbetzin Gavriela Frye

Beit Shalom Messianic Congregation, Pozzuoli, Italy (see pictures in attachment)





