

Bunyols de l'Empordà o Brunyols

PER MARIÀ CASAS
- PASTISSERIA MASSINIS

#ensConfinem
iCuinem

INGREDIENTS: 1000 grams de farina de força, 150 grams de sucre, 10 grams de sal, 150 grams de mantega, 5 ous grans, 30 grams d'anís en gra (matafaluga), 100 grams de nata líquida, 150 grams aigua mineral, 20 grams de llevat fresc (llevat de Paris) i 150 grams de massa mare (es pot no posar si no en disposem, en aquest cas posar 10 grams més de llevat fresc).

PREPARACIÓ:

1. En un bol posem la farina, la sal, el sucre, la mantega i els ous i ho anem barrejant a mà.
2. Desfarem el llevat amb l'aigua i la nata i ho afegirem a la massa anterior, amassarem com si fós un pa. Passat uns 2 minuts afegirem la massa mare i l'anís en gra prèviament picat.
3. Seguirem amassant tot junt fins que ens quedi una massa elàstica 4. Deixarem reposar tota la massa en bloc uns 30 minuts a temperatura ambient tapada.
4. Farem boles petites d'uns 20 grams i les posarem en una safata untada amb oli.
5. Posarem un cassó amb aigua bullint dins el forn i les safates dins perquè les boles de bunyols ens fermentin. Aproximadament hauran de doblar el volum inicial.
6. Un cop fermentades agafarem amb compte les boles i amb els dits el hi farem un forat al mig, posarem directament a fregir amb oli de girasol a 180°C (molt important mantenir aquesta temperatura). Quan menys manipulem el bunyol més esponjós quedarà, si el manipulem molt perdrà aire i esponjositat.
7. Un cop fregit, ruixarem amb anís dolç i seguidament amb sucre. **Llestos per menjar!**

PELS BRUNYOLS DE L'EMPORDÀ RECOMANEM EL VI PER EXCEL·LENCIA D'AQUESTES TERRES, UNA GARNATXA DOLÇA! PROVA-HO AMB EL NOSTRE: SINOLS (Garnatxa)

Vi dolç fet amb solera de color àmbar amb tons daurats. En nas, trobem aromes amb fruites confitades i cuites al forn, amb caramel i confitura. Al assaborir-lo, es retroben diferents aromes captades durant la primera impressió en nas. Sabor final intens, persistent, generós, dolç i natural.

MARIÀ CASAS:

L'història de la Pastisseria Massinis va començar quan en Marià Casas va decidir convertir el seu hobby en la seva professió. Ara fa cinc anys va obrir la pastisseria ubicada a Hostalric, on totes les elaboracions estan realitzades artesanalment amb producte de qualitat i de Km 0.

Massinis neix sota la premisses de "producte i qualitat". Segueix la filosofia del petit comerç que no busca competir per preu, sinó amb el sabor i la qualitat. Actualment, en Marià també és professor de pastisseria, ja que poder transmetre la passió per aquest ofici a altres persones li és molt gratificant.

Si esteu per la zona, no deixeu de passar-hi per provar algun dels seus dolços: els massinis, braços de gitano, magdalenes, macarron... i com no els brunyols de l'Empordà i les mones de pasqua!

