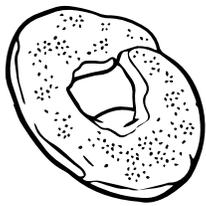


RECETTE



SFENJ

par **Sina Mizrahi**



MUSÉE du
MONTRÉAL
JUIF



COMMUNAUTÉ
SÉPHARADE
Unifiée du Québec

Pour 12 beignets

1 c. à soupe de levure sèche instantanée

1 c. à soupe de sucre

2 tasses d'eau tiède

4 tasses (500 g) de farine tout usage

1 c. à thé de sel de mer

Huile, pour la friture

1/2 tasse de sucre granulé, pour l'enrobage

Miel, pour servir

1. Dans le bol d'un batteur sur pied, fouetter la levure, le sucre et l'eau jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Laisser reposer 5 min. Ajouter la farine et le sel; et à l'aide du crochet à pâte, pétrir à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'une pâte en lambeaux se forme. Couvrir et laisser reposer la pâte pendant 15 minutes.
2. Tourner le mélangeur à vitesse moyenne; pétrir pendant 5 minutes. Augmenter la vitesse de moyenne à élevée pendant encore 2 minutes. Couvrir et ; mettre la pâte dans un endroit chaud pendant 1 à 1 heure et demi, ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.
3. La pâte est très, très collante, mais c'est afin d'obtenir un sfenj dès plus moelleux. Préparer un petit bol d'huile, tremper vos mains et les enrober généreusement. Découvrir et former une boule un peu molle. Avec votre pouce et votre index, pincer un morceau de pâte et former une boule de 3 pouces (environ 85 g); placer sur un plateau graissé. Répéter avec le reste de la pâte, en trempant vos mains dans l'huile au besoin. Verser du sucre granulé dans un bol peu profond.
4. Remplir une casserole moyenne avec au moins 1 et demi pouce d'huile. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que l'huile atteigne 350 ° F ou des bulles apparaissent lors de l'insertion d'un ustensile en bois. Tremper vos mains dans le bol l'huile froide et tenez une boule de pâte entre votre pouce et votre index. Perforer le centre pour créer un trou, puis faire pivoter et étirer la pâte pour faire un anneau large. Déposez doucement dans l'huile chaude et regardez-la gonfler et devenir dorée, 2-3 minutes par côté. Transférer sur un plateau doublé de serviettes pour refroidir légèrement. Répéter le processus avec la pâte restante. Enrober dans le sucre et/ou arroser avec miel et servir avec du thé à la menthe.

Note

Le Sfenj est meilleur mangé frais. L'ajout d'un jaune d'œuf rendra la pâte humide plus longtemps, pour un jour, peut-être deux. Pour congeler, refroidir complètement, omettre la garniture de sucre et envelopper chaque Sfenj quelques couches de pellicule plastique. Mettre dans un sac de congélation et congeler jusqu'à 3 mois. Décongeler à température ambiante ou réchauffer dans le four.