



# Les beignets



## Ingrédients

Farine de meule T80 BIO 1000g  
Lait 300g  
Œufs 12 (300g)  
Sel 18g  
Levure 40g  
Sucre 250g  
Beurre 150g  
Zestes de 3 oranges  
Eau de vie ou rhum (facultatif)  
Confiture ou chocolat pour le fourrage



## Process

Mélanger 1000g de farine, 300g de lait, 12 œufs, 18g de sel, 40g de levure, 250g de sucre et les zestes d'oranges.  
Pétrissage : Vitesse lente pendant 5 minutes  
Pétrissage : Vitesse rapide pendant 5 minutes.  
Pétrissage : Mettre 150g beurre : Vitesse rapide pendant 5 minutes.  
Pointage : Repos pendant 1H à température ambiante (couvert d'un linge).  
Aplatir le pâton à 2mm d'épaisseur.  
Découper des disques de pâtes.  
Fourrage : Disposer à l'aide d'une cuillère de la confiture ou du chocolat au centre du disque.  
Recouvrir d'un autre disque préalablement humidifié au pinceau, pincer les bords.  
Laisser reposer environ 1H à 28°C  
Faire frire à l'huile.  
Laisser tiédir et saupoudrer du sucre glace.