

Rezept PopOvers

Istruzioni No. 1274

Livello di difficoltà: Principiante 🍴🍴🍴🍴



I PopOver sono una nuova tendenza di pasticceria proveniente dagli Stati Uniti. La soffice pasta all'uovo, simile a uno Yorkshire pudding inglese, si gonfia sul bordo della teglia quando viene cotta e deve il suo nome a questo fatto. Che si tratti di un delizioso dessert o di un piatto salato con formaggio o le vostre erbe preferite, i PopOver sono veloci da preparare e possono essere gustati come preferite.

Ed è facilissimo:

Ingredienti per 8 PopOver grandi o 12 mini:

- 1 bicchiere di farina
- 1 bicchiere di latte (preferibilmente caldo)
- 3 uova
- 1 /4 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di burro fuso
- olio per ungere gli stampi

Nota: tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Preparazione:

1. Per ottenere i migliori risultati di cottura, è meglio utilizzare una teglia a cerniera: in questo modo i pasticcini avranno spazio sufficiente per lievitare correttamente. Prima di iniziare la preparazione, ungere le cavità della teglia pop-over. Preriscaldare il forno a 220 °C. Posizionare la teglia PopOver su una teglia e preriscaldarla in forno per qualche minuto.

2. Mettere le uova, il latte e il burro fuso in una ciotola o in una terrina alta e sbattere con un mixer a mano fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere la farina e il sale e sbattere per circa 2 minuti alla massima velocità fino a ottenere un impasto spumoso e con bolle. Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 20-30 minuti.

3. Togliere la teglia calda dal forno, chiudere immediatamente la porta del forno e dividere rapidamente l'impasto tra le teglie. Assicurarsi che i pirottini siano riempiti solo per metà o 2/3 della loro altezza. I PopOver devono essere cotti ad alta temperatura fin dall'inizio, in modo da lievitare rapidamente, quindi assicuratevi che la pastella entri rapidamente negli stampi e che lo sportello del forno sia aperto il più brevemente possibile quando lo stampo riempito viene inserito.

4. Inserire rapidamente la teglia nel forno e cuocere per 10-15 minuti senza aprire la porta del forno. Ridurre quindi la temperatura a 175 °C e cuocere per altri 10 minuti, finché i PopOver non assumono un colore dorato. Togliere con cura i PopOver finiti dagli stampi, lasciarli raffreddare brevemente e gustarli con burro, marmellata, ecc. Buon appetito!

Suggerimento:

I PopOver sono più buoni quando sono ancora caldi di forno. Potete servirli a colazione con burro e marmellata o gustarli come dessert: con zucchero a velo, cannella e/o uva sultanina. Se volete provare qualcosa di nuovo, potete anche riempire i PopOver.

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità
720458	Chiusure per sacchetti, 25 pezzi	1
720077	Sacchetti di cellophane, trasparenti, 50 pezzi	1