

Bugnes stéphanoises

écrit par Pariseyn | 14 février 2022



La bugne s'étend en fait dans toute la région Auvergne Rhône Alpes jusque dans la vallée d'Aoste. Le nom d'origine « bugni » signifie beignet et c'est bien selon il s'agit : une sorte de pâte à brioche frite dans l'huile. On trouve 2 types de bugnes : la bugne stéphanoise est plus moelleuse et la bugne lyonnaise est plus plate et plus croustillante. Cela dépend de l'épaisseur de la pâte à partir desquelles elles ont été réalisées. Il existe un grand nombre de variantes parfumée à la fleur d'oranger (le plus courant), au citron, au rhum, whisky, sirop d'érable, vanille ou à ce que l'on veut !

Ingrédients, pour 25 à 30 bugnes :

300 g de farine de gruau T45 Gruau d'Or 11,5% de gluten

6 g de sel

40 g de sucre en poudre

110 g d'œufs (2 œufs)

70 g de lait

90 g de beurre

12 g de levure fraîche

15 g de fleur d'oranger (pour ceux qui aiment)

10 g de rhum

Sucre glace

Huile de pépin de raisins

Peser tous les ingrédients.

Peser les 2 œufs et ajuster avec la quantité de lait pour faire un total de 180 g.

Mélanger les ingrédients secs.

Mettre tous les ingrédients, sauf le beurre, dans le bol du robot équipé du crochet, en commençant par les liquides.

Fraser 4 minutes à vitesse 1.

Pétrir 6 minutes à vitesse 2.

Incorporer le beurre à vitesse 1 en plusieurs fois jusqu'à ce qu'il soit complètement intégré (environ 8 minutes).

Le pointage peut se faire en direct ou en différé :

Pointage direct

Faire un rabat sur le plan de travail.

Bouler et mettre la pâte dans un bol.

Couvrir et laisser pointer 2 heures à température ambiante.

Pointage indirect

Faire un rabat sur le plan de travail.

Bouler et mettre dans un bol. Laisser pointer 30 minutes à température ambiante.

Mettre au réfrigérateur à 4 °C pour 10 heures.

Fariner le plan de travail.

Lorsque c'est le cas, on peut sortir la pâte du réfrigérateur

30 minutes avant mais ce n'est pas une obligation car on manipule beaucoup plus facilement la pâte quand elle est froide.

Abaisser la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur.

A l'aide d'un emporte pièce de 8 à 9 cm (j'ai pris 8 cm), découper des cercles de pâte et les réserver à couvert. Rassembler la pâte restante et recommencer l'opération jusqu'à épuisement.



Façonner les bugnes selon l'exemple ci-dessous : on perce un trou au centre du cercle, puis on fait passer un côté extérieur par le trou en le faisant ressortir par dessus et en tirant au 2 extrémités pour donner la forme finale.

Façonnage des bugnes

Préparer une casserole avec 3 cm d'huile ou une friteuse chauffée à 170 °C. Pour des bugnes moins grasses, on utilisera de préférence de l'huile de pépin de raisin.



Frire 1 minute 30 à 2 minutes de chaque côté en surveillant la coloration.

Entreposer dans un plat revêtu de papier absorbant.

Petite astuce de boulanger : vaporiser de fleur d'oranger ou de rhum à l'aide d'un spray.

Une fois le liquide absorbé, saupoudrer du sucre glace juste au moment de servir (sinon, il disparaît assez vite).

Régalez-vous !