

Приготовление

чак-чака



- Существует несколько вариантов теста для чак-чака. Помимо представленного мной рецепта, очень часто тесто для чак-чака готовят так же, как тесто для [домашней лапши](#), т.е. только из яиц и муки. Такое тесто достаточно тяжело вымесить и раскатать.

■ СОСТАВ:

Для теста вам понадобится:

Мука – около 500 г

Яйца – 3 штуки

Сахар – 2 столовые ложки

Соль – 0.5 чайной ложки

Молоко – 125 мл (половина стакана)

Сливочное масло – 30 г

Для карамели вам понадобится:

Мед – 300 г

Сахар – 200 г

Для обжаривания во фритюре вам понадобится около 300 – 400 мл рафинированного растительного масла (без запаха)

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разотрите яйца с солью и сахаром. Просейте необходимое по рецепту количество муки в миску. Сделайте в центре мучной горки лунку и добавьте туда все жидкие компоненты теста: молоко, растертые с сахаром-солью яйца, растопленное сливочное масло.



- При помощи вилочки, подсыпая муку с краев лунки в центр, начните замешивать тесто.

Вам нужно добиться того, чтобы в тесто вошла вся отмерянная в миске мука, и при этом оно получилось достаточно мягким и не очень липким. Если вы чувствуете, что в процессе замеса тесту явно не хватает жидкости, оно получается сухое и не может вобрать всю муку, добавьте еще немного молока.



- Замешанное тесто выложите на рабочую доску и минут 5 – 7 его помните-потрите-помесите. Если в процессе вымешивания тесто будет прилипать к рукам или доске, пользуйтесь мукой, но старайтесь использовать муку по минимуму, чтобы не забить тесто, не сделать его излишне жестким, что очень нежелательно.



- Вымешанное тесто положите в миску, накройте и оставьте примерно на час отдохнуть.

Отдохнувшее тесто раскатайте в пласт толщиной около 0.5 см. Нарезьте раскатанное тесто на полоски шириной около 1 – 1.5 см. Из каждой полоски скатайте жгутик толщиной около 0.5 см. Длина жгутика не имеет значения.



- В глубокой сковороде или, при наличии, фритюрнице раскалите растительное масло. Нарезьте раскатанные жгутики на кусочки длиной или 0.5 см, или 4 – 5 см (по желанию). От размера нарезки будет зависеть только внешний вид чак-чака, а на вкусе это никак не скажется. И тот, и другой вариант нарезки вполне допустим. Очень удобно нарезать тесто с помощью ножниц.



- Обжарьте нарезанное тесто до светло – коричневого, золотистого цвета. Жарится тесто очень быстро, буквально 1 – 2 минуты и готово.



- Обжаренное тесто сложите на бумажные полотенца, чтобы удалить лишний жир. Для медовой карамели растопите мед на очень медленном огне или водяной бане. Всыпьте к растопленному меду сахар и при аккуратном нагреве и частом (практически постоянном) перемешивании добейтесь полного растворения кристалликов сахара.



- По правилам карамель нужно варить до тех пор, пока за каплей не потянется ниточка, которая на воздухе быстро твердеет и ломается, но на практике такая карамель получается слишком жесткой т.к. она будет продолжать вариться – карамелизоваться и в то время, когда вы будете заливать ею обжаренное тесто. Еще несколько слов по поводу определения готовности карамели. В процессе кипения пузыри на поверхности раствора будут менять и свой размер, и цвет. В самом начале кипения они будут светлые, не крупные и будут лопаться так же, как и пузыри кипящей воды, т.е. легко и быстро. В процессе карамелизации пузыри будут темнеть, станут более крупными и будут лопаться уже не так быстро, а как бы раздуваясь. Это тоже указывает на то, что карамель уже сварилась, и кастрюлю нужно снимать с огня. Выложите обжаренное тесто в широкую посуду (я обычно использую глубокий противень) и залейте горячей карамелью.



- Перемешайте, чтобы карамель равномерно покрыла тесто. Смочите водой сервировочную тарелку и руки, чтобы карамель в процессе выкладывания не прилипла. Выложите карамельную массу на тарелку.



- С помощью рук или чего-то наподобие крышки от кастрюли уплотните чак-чак, придав ему желаемую форму.



- Если в процессе формирования карамель начинает липнуть к рукам, смачивайте руки водой. Дайте полностью остыть – застыть и **ПРИЯТНОГО ВАМ ЧАЕПИТИЯ!**

Спасибо за внимание!