

La recepta COMAXURROS*: 4 ingredients bàsics, un procés a priori senzill i molts detalls per assolir l'excel·lència.

- 540 g Farina amb alt contingut de midó
- 900 g Aigua
- 15 g Sal marina
- Oli d'oliva verge extra (picual, picuda i hojiblanca)

Escalfeu la farina amb la amassadora xurrera durant 10 minuts.

Feu bullir l'aigua mentre s'escalfa la farina i quan l'aigua arrenqui el bull, aboqueu-la a sobre de la farina.

Mescleu immediatament la farina amb l'aigua durant uns 25 segons a velocitat baixa fins que aconseguiu una massa compacta.

(És important fer un primer amassat molt just de temps per tal que al final el xurro no absorbeixi molt oli.)

Retireu la massa de la amassadora, dividiu-la en tres parts i disposeu-la a sobre d'un marbre.

Passats 2 minuts, doneu la volta a la massa per tal que no faci humitat a la sola.

Feu un segon amassat de cada massa a sobre del marbre just fins que faci un tel uniforme a la superfície.

La farina s'escalfa perquè al ser barrejada amb l'aigua, la temperatura resultant de la barreja ha d'assolir la correcta temperatura de gelatinització del midó, entre les 52°C i els 85°C.

A aquesta temperatura el midó s'hidrata i s'infla, provocant així un augment en la viscositat de la massa resultant i generant una textura semblant a un gel.

La farina utilitzada és d'alt contingut en midó ja que ens interessa que la massa per a fregir sigui el més viscosa i espessa possible, i aquesta característica l'aporta el midó.

Carregeu el pistó de la xurrera amb la massa, col·loqueu-hi la estrella per a xurros farcits i

fregiu una part de la càrrega en oli d'oliva verge extra de gust suau a 190 °C durant uns segons, ajudant-vos amb una aranya per submergir els xurros completament en l'oli.

Quan vegeu que el bombolleig dels xurros para i que han pres color daurat uniforme, retireu-los i disposeu-los a sobre d'una reixa per extreure l'excés d'oli.

Deixeu-los refredar i farciu-los.

L'oli d'oliva verge extra és el fluid gras conductor de calor que permet el fregit del xurro.

A altes temperatures es produeix la interacció de les proteïnes de la farina amb els hidrats de carboni de la mateixa. Aquesta interacció és coneguda com a reacció de Maillard. Aquesta reacció es caracteritza per aportar uns colors torrats, una aromes particulars i uns gustos umami als aliments .

Alhora les altes temperatures i el medi gras produeixen la formació de la crosta cruixent del xurro. Aquesta permet que durant el fregit el vapor d'aigua de l'interior del xurro surti només lleugerament del mateix alhora que impedeix que l'oli entri a l'interior del mateix, per tant el xurro resultant serà melós per dintre i cruixent per fora.

L'oli d'oliva verge extra és el més adequat per fregir ja que les seves propietats antioxidants permeten una major estabilitat de l'oli a altes temperatures.