

Como fazer o samosas perfeitos

Este lanche indiano moreish é embalado com tempero, mas deve ser a massa mastigável e robusta ou batata frita e esquisito?

E que dobrar técnica é melhor?



Samosas foram vítimas de uma grave injustiça.

Esses triângulos deflacionados de papelão pastelaria vendidos em supermercados lanche seleções indianos suportar tanta semelhança com um samosa esquisito, recém-frito como um Krispy Kreme faz para uma jam rosquinha adequada.

A primeira vez que tive a coisa real, adquiridos através das grades de uma janela do trem na rota de Deli para junção Gorakhpur, foi uma revelação que eu zombou todo o bagful gorduroso. Como Simon Daley escreve:

"Uma vez que você comeu samosas caseiros, servido fresco e crisp de um karai de torresmo óleo quente com um aperto de limão, você nunca mais vai querer tocar, gordurosos aqueles comprados em lojas indigesto novamente."

Essa primeira samosa caseiro é arrancado em linha reta da caixa de Pandora, no entanto; mesmo com muitos restaurantes servindo-se samosas desclassificados do congelador, uma mordida te condena a uma vida de fazer o seu próprio. Que não é a pior coisa do mundo, eu suponho.

Pastelaria



Samosas de Simon Daley. Fotografia: Felicity Cloake para o Guardian

Samosas são tradicionalmente feitas a partir de uma massa bastante robusta, presumivelmente porque, como o pastoso britânico, este lanche eminentemente portátil foi concebido para viajar bem - eles são pensados para ter vindo para a Índia a partir da Ásia Central nos alforjes de comerciantes muçulmanos.

A maioria das pessoas usam farinha de trigo, embora Simon Daley, autor de um livro chamado *Cooking with My Mother-in-Law* Índico, faz o seu ainda mais robusta com forte farinha branca do tipo utilizado para o cozimento.

Madhur Jaffrey, Vivek Singh e Raghavan Iyer toda a gordura trabalho na massa - as duas primeiras na forma de óleo vegetal; o último, manteiga - enquanto Daley depende de água só para trazer a sua pastelaria junto, o que torna sua chewier do que os outros, embora não desagradavelmente.

A versão manteiga despeja mais como um shortcrust do que os bolos crocantes, deliciosos produzidos pelo óleo, embora este também pode ter algo a ver com o método: Iyer faz dela no processador de alimentos, enquanto Jaffrey e Singh esfregar suavemente a gordura em pelo mão da maneira tradicional, que reveste as proteínas com a gordura, minimizando a formação de glúten.

É então amassou para desenvolver parcialmente o glúten, criando uma concha elástica, mas ainda proposta que seja forte o suficiente para suportar as pressões de enchimento e fritar, mas suave o suficiente para desintegrar-se gentilmente na boca. Com este fim em mente, farinha de trigo parece a melhor escolha.

Apesar das instruções estritas de Daley para que seus leitores "Não aceite nenhum substituto!".

O livro de Meera Sodha *Made in India* usa duas camadas de massa folhada, escovado com manteiga derretida, para seus "triângulos mágicos". Isso funciona surpreendentemente bem, e é maravilhosamente rápido, porém, como ela observa, os resultados são mais leves e mais nítidas do que a versão clássica.

Singh trabalha sementes de Nigella em sua pastelaria, que não só parece inteligente, mas tem um gosto delicioso.

Recheando



Samosas de Madhur Jaffrey. Fotografia: Felicity Cloake para o Guardian

Samosas vir de várias formas, mas, em um país onde 20% -40% da população é vegetariana, a versão livre de carne é o mais popular.

Batata tende a formar a maior parte do recheio, geralmente pré-cozido e amassado, embora Daley sautes cubos matérias até "suave, mas ainda mantendo alguma mordida".

Isso mantém todos os ingredientes separados, mas um pouco como o contraste entre a maciez do mosto ea pastelaria crisp.

Todo mundo usa cebola em alguma forma (embora nem sempre cozido) e Sodha e Daley ficar em um pouco de alho também.

Peas também são populares, com Simon Hopkinson sugerindo que se fresca não estão na época.

"Eu preferiria ervilhas marrowfat" para a variedade congelada, embora eles são muito mushily semelhante à batata para o meu gosto.

Ervilhas menores adicionar doçura, também, como faz cenoura e beterraba de Daley da Sodha, todos os quais são um grande contraponto com o tempero.

Junto com cenoura, batata, ervilhas e dois tipos de cebola, Daley varas em algum repolho picado, que dá o seu preenchimento de uma leveza surpreendente, bem como uma variedade agradável meus testadores preferem o stodginess de um esmagadoramente potatoey de Jaffrey.

Sinta-se livre para usar qualquer ingredientes que você tem a mão, enquanto aponta para uma variedade de texturas e sabores; algo macio, algo crocante, algo doce e algo saboroso - que, em Sodha e casos de Singh, significa queijo.

Sodha usa salgado, feta quebradiço, e Singh a muito mais suave, mais cremoso paneer, que se sente a escolha mais autêntica, embora eu recomendo salga-lo primeiro para adicionar sabor.

O chef também adiciona ricos, castanha de caju crocantes, que, embora raramente não desejados, se sentem como um exagero com o queijo, embora se você preferir uma receita vegan, eles são uma excelente alternativa.



Por mais simples que você escolher para manter o seu enchimento, um toque de especiarias é inegociável.

O calor doce de gengibre e pimentões, conforme implementado pelo Jaffrey, Daley e Singh funciona bem, assim como o sabor aromático fresco do coentro fresco igualmente popular.

Daley emprega a animar mais complexo, utilizando sementes de mostarda, feno-grego, assafétida, folhas de curry, açafrão e pimenta vermelha seca, além de sua mãe-de-lei "ingrediente secreto" de: a masala especial utilizado exclusivamente para samosas - "Foi com alguma relutância e um bom negócio ou persuasão de minha parte de que ela finalmente me deu os detalhes. "

Tem canela, cravo, cominho e pimenta de agradecer por seu "cheiro e sabor", que meus testadores não consegue colocar seu dedo sobre - o que sabemos é que eles gostam.

Como a maioria das outras receitas usar garam masala, que tende a conter alguns dos mesmos ingredientes, juntamente com chili e cominho, eu não acho que a minha receita exige muito mais, e certamente não é o açúcar que Daley e Singh também misture .

Um aperto de acabamento de suco de limão, no entanto, arredonda coisas bem.

Dobradura



Samosas de Meera Sodha. Fotografia: Felicity Cloake para o Guardian

Moldando as samosas é, de longe, o elemento mais complicada de todo o processo, embora aquele que é dominado com bastante rapidez.

Sodha recomenda corte trapézios e Daley dedica uma página inteira ao seu método, que envolve rolando uma pilha de rodadas de pastelaria juntos e, em seguida, aquecendo-os para secá-las para fora antes de usar.

Duas páginas podem ter sido melhor para alunos lentos como eu, porque acho que é impossível separar as rodadas depois de rolar-los juntos - e, em qualquer caso, a coisa toda parece desnecessariamente complicadas quando Jaffrey e semi-círculos de Singh, enrolada em um cone moldar antes recheio, funcionam tão bem.

Cozinhando



Samosas de Raghavan Iyer. Fotografia: Felicity Cloake para o Guardian

Sodha, sempre o maverick, coze seus samosas para um resultado "mais leve, menos oleosa".

Mais uma vez, ele funciona muito bem (200C / 390F por aproximadamente 15 minutos, até dourar), mas uma samosa cozido nunca vai conseguir o mesmo inchado, riqueza escamosa como a variedade deep-fried.

Tal como acontece com a kiev galinha ou o ovo scotch, não há realmente nenhum substituto para uma panela de óleo quente e alguns nervos fortes.

Verifique se o óleo não ficar demasiado quente, embora; como observa Singh, você precisa para manter o fogo médio-baixo calor caso contrário, a concha de massa não vai cozinhar através antes das queimaduras externas.

Os samosas perfeitos



Samosas perfeitas de Felicity Cloake.

Fotografia: Felicity Cloake para o Guardian - (Faz 24 mini-samosas ou 12 maiores)

Para a massa

130g de farinha de trigo
¼ colher de chá de sal
½ colher de chá de sementes de nigella (opcional)
Óleo neutro 2 colheres de sopa, mais extra para graxa

Para o masala

10g canela em pau
1 colher de chá de cravo
1 ½ colher de chá de sementes de cominho
3-4 pequenos pimentões vermelhos secadas

Para o enchimento

1 batata média, cerca de 175g
1 colher de sopa de raspas de gengibre
1 pimentão verde pequeno, finamente picado
1 colher de sopa de óleo neutro
½ cebola bem picadinha
½ cenoura, finamente picado
50g de repolho verde, tubulares e finamente picado
40g ervilhas
50g paneer, cortado em cubos pequenos
Belas sal
Suco de ½ limão
Grupo pequeno de coentro, finamente picado
Óleo neutro, para fritar

Para fazer a massa, coloque a farinha em uma tigela grande e bata nas sementes de sal e de nigella, se estiver usando.

Adicione o óleo e esfregue com os dedos, em seguida, adicione gradualmente água fria o suficiente para trazê-lo juntos em uma massa dura - cerca de 50 ml deve fazê-lo.

Sove por cerca de cinco minutos até ficar homogêneo, então levemente óleo, cubra e deixe descansar.

Coloque a batata, pele, em uma pequena panela, cubra com água fria, bem salgado, deixe ferver, em seguida, cozinhe até ficar macio. Escorra e amasse.

Enquanto isso, brinde os ingredientes para o masala juntos em uma panela quente até perfumado, em seguida, deixe esfriar e moer até que você tenha um pó suave. Amasse o gengibre e chili juntos em um colar.

Aqueça o azeite em uma frigideira grande em fogo médio e frite a cebola até ficar macia e dourada, em seguida, misture a cenoura, abaixe o fogo um pouco e cozinhe por cinco minutos, em seguida, misture o repolho e cozinhe até começar a amolecer.

Aumente o fogo para médio-alto e sal a paner bem, em seguida, adicione à panela junto com as ervilhas.

Cozinhe por alguns minutos, em seguida, misture a pimenta de pasta de gengibre e meia colher de chá de masala e cozinhe por mais alguns minutos, mexendo.

Misture o suco de batata e no limão e tempere a gosto.

Divida a massa em 12 bolas de cerca de 18g cada para pequenos samosas, ou 6 bolas de cerca de 35g para aqueles um pouco maiores, e colocar todos, mas um sob um pano úmido.

Rolar a bola para fora em uma superfície levemente untada com um círculo sobre 18 centímetros (10 cm para as pequenas) de diâmetro e cortado pela metade.

Pegue uma metade, molhar a borda redonda com água e forma em forma de cone, sobrepondo a borda molhada e pressionando em conjunto para selar.

Mexa o coentro na mistura, em seguida, preencha os cones.

Molhe a borda superior, beliscar para fechar e dobrar em qualquer aba remanescente de pastelaria. Repita com a massa restante, certificando-se cada samosa está bem selado.

Aqueça uma frigideira profunda com cerca de 4 centímetros de óleo a cerca de 175C / 347F, ou usar uma fritadeira.

Quando o óleo atingir a temperatura adicionar um lote de samosas (não sobrecarregar a panela) e deixe cozinhar até dourar, virando-se, se necessário.

Colher para toalhas de papel e sirva imediatamente.

Samosas: são estes os mais procurados de petiscos indianos - e se não, o que mais você recomendaria com festa temporada se aproximando rapidamente?

O que você gostaria de preenchê-los com, e não em qualquer lugar vender uma versão pronta decente?

<http://www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2015/nov/26/how-to-make-the-perfect-samosas>

São Paulo, SP, 31 Março de 2016

Mkmouse