

Koreańskie pączki Kkwabaegi



Autor: **MojeBistro**
Przepisów: 6 Ocena: 52



5-6 os. > 60 min średnie tanie



Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej + do wyrabiania
- 2 łyżki masła
- 7 g suszonych drożdży
- 3 łyżki cukru
- 1 szklanka mleka
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki soli
- olej do smażenia
- Posypka: biały cukier – 3-4 łyżki 1/2 łyżeczki cynamonu

Sposób przygotowania:

- 1 Rozpuść masło w rondelku. Usuń z palnika, wymieszaj z mlekiem, cukrem i solą, dodaj jajko, wszystko dokładnie połącz. Wsyp drożdże i odstaw miksturę na 10 minut. Do dużej miski wsyp mąkę i dolej mokre składniki. Wszystko wymieszaj drewnianą łopatką, a następnie użyj ręki, by wyrobić ciasto (ok 5 minut). Uformuj kulę, przykryj miskę czystą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (1 i 1/2 h). Po tym czasie uderz pięścią w ciasto, by pozbyć się powietrza, wyrób ponownie przez kilka minut. Na stolnicę wysyp 2 łyżki mąki. Wyłóż ciasto i podziel je na 16 równych kulek. Każdą kulkę roluj tak, by utworzyć długi na ok 25 cm wałeczek. Na sam koniec jedna ręka powinna rolować w górę, a druga w dół, gdy podniesiesz wałeczek i złączysz końcówki, sam powinien się zwiijać we właściwym kierunku, należy go w tym kierunku zwinąć ok 3 razy. Ułóż każdą porcję na oprószonym mąką blacie i pozwól im wyrosnąć przez 30 minut. Po 15 minutach odwróć dołem do góry, by urosły równomiernie.



- 2 Rozgrzej olej do 180 stopni. Możesz sprawdzić temperaturę termometrem cukierniczym, ewentualnie wrzucić plasterki surowego ziemniaka, jeśli zaczną „bąbelkować”, olej jest gotowy. Zmniejsz temperaturę na średnią i delikatnie wrzucaj pączki. Gdy z jednej strony będą złote, obracaj i smaż z drugiej strony. Wyjmuj i osącz na ręczniku lub durszlaku. Podobnie postępuj z każdą porcją.



- 3 Jeszcze gorące pączki obtocz w cukrze wymieszanym z cynamonem. Najlepiej wysypać oba składniki na miseczkę i każdego pączka osobno obtaczać.

Najlepiej smakują jeszcze ciepłe.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: