

Pączki:



Autor: **helenapon**
Przepisów: **459** Ocena: **4253**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- 1 kg mąki tortowej
- 10 dag świeżych drożdży
- 1/2 szklanki cukru
- 5 żółtek
- 2 szklanki letniego mleka
- 100 ml oleju
- otarta skórka z wyparzonej cytryny
- szczypta soli
- konfitura różana
- 1,5 litra oleju do smażenia pączków

Sposób przygotowania:

1

Zaczyn drożdżowy:

W kubku rozetrzeć drożdże z 1 łyżeczką cukru, 2-3 łyżkami mąki i kilkoma łyżkami mleka. Po rozmieszaniu zaczyn powinien mieć konsystencję gęstej, kwaśnej śmietany. Odstawić na kilka minut do wyrośnięcia.

Do miski przesiać mąkę. Żółtka ubić na puch z cukrem. Dodać do mąki. Wlać letnie mleko, zaczyn drożdżowy, szczyptę soli i otartą skórkę z cytryny.

Wyrobić. Stopniowo dolewać olej i wtłaczać go w ciasto. Im więcej powietrza wtłoczemy w ciasto, tym pączki będą delikatniejsze.

Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Po wyrośnięciu - "odgazować" ciasto czyli krótko jeszcze raz wyrobić. Kiedy podwoi swoją objętość

wyłożyć na blat lekko podsypany mąką i rozwałkować na grubość 1,5 cm. Wykrawać szklanką.

Ułożyć pączki na ściereczce i zostawić do wyrośnięcia. Smażyć na złoty kolor.

Po ostygnięciu - przy pomocy długiej szprycy cukierniczej nadziewać różaną konfiturą i oblać lukrem.

Twoje notatki do przepisu: