

Pączki domowe



Autor: **Nemezja**

Przepisów: **198** Ocena: **6195**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- (na około 30 sztuk)
- Mąka pszenna tortowa 500 g
- Żółtko jaja kurzego 5 szt.
- Cukier 5 - 6 łyżek
- Masło 70 g
- Alkohol 2 łyżki (wódka lub spirytus)
- Mleko 250 ml
- Drożdże świeże 50 g
- Sól szczypta
- Dodatkowo:
- Gęsta konfitura lub budyń do nadziewania
- Cukier puder do posypania
- 500 - 1000 ml oleju rzepakowego lub smalca do smażenia
- 100 g mąki do posypania deski, wałka i dłoni

Sposób przygotowania:

- 1 W 1/2 szklanki ciepłego mleka rozpuścić drożdże, łyżeczkę cukru i 2 łyżeczki mąki, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, aby podwoiło objętość.
- 2 Mąkę przesiać do dużej miski i dodać wyrośnięte drożdże, następnie połączyć z roztrzepanymi na puszystą masę jajkami z cukrem, pozostałym ciepłym mlekiem i alkoholem. Najpierw mieszać łyżką, a gdy ciasto będzie już gęste zagniatą dłonią do czasu, aż zacznie odstawać od miski. Następnie dodać sól i stopniowo partiami roztopione zimne masło. Ciasto zagniatą do czasu, aż będzie jednolite, sprężyste, lśniąca i będzie odstawać od dłoni. Wyrobione ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, aby podwoiło swoją objętość.
- 3 Po wyrośnięciu ciasto delikatnie zagnieść (odgazować) i podzielić na dwie części, każdą z nich rozwałkować na grubość 1,5 - 2 cm, a następnie szklanką wykrawać niezbyt duże koła (u mnie były o średnicy 5 cm) i odkładać na posypaną mąką deskę do wyrośnięcia. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, aby podwoiły swoją objętość.
- 4 Jeśli chcemy od razu nadziewać konfiturą, to wałkować kółka o grubości 1 cm i na środek każdego kłaść gęstą konfiturę, a na wierzch drugie kółko i dokładnie zlepiać brzegi, aby konfitura nie wypłynęła w czasie smażenia i dopiero odkładać do wyrastania. U mnie pączki były nadziewane po usmażeniu za pomocą szprycy do dekorowania tortów.

- 5 W garnku rozgrzać tyle oleju, aby pączki po wrzuceniu swobodnie mogły pływać. Przed zasadniczym smażeniem przeprowadzić test rozgrzania tłuszczu, wrzucając do niego kawałek ciasta, gdy wypłynie i będzie w środku usmażone, można stopniowo wkładać pączki. Tłuszcz powinien być umiarkowanie rozgrzany, zbyt mało rozgrzany - pączki będą surowe i nasiąknięte tłuszczem, zbyt mocno - wierzch spalony, a środek niedopieczony. Dobrze wyrobione i równo wyrośnięte pączki bez nadzienia podczas smażenia mogą nawet same się obracać, jeśli tak nie jest, to obracać po przyrumienieniu się jednej strony.
- 6 Usmażone pączki wyłożyć na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Po wystudzeniu nadziać ulubioną konfiturą lub gęstym budyniem i oprószyć cukrem pudrem. Właściwy smak i struktura pączków wyczuwalna jest dopiero po całkowitym wystudzeniu.



Twoje notatki do przepisu: