

Pączki - sprawdzony stary przepis.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **17777**





 > 6 os. > 60 min średnie tanie



Składniki:

- mąka 70dkg
- żółtka 7 szt.
- drożdże 7 dkg
- mleko 1,5 -2 szkl
- cukier 5-6 łyżek
- sól szczypta
- skórka starta z cytryny
- sok z cytryny
- spirytus 2 łyżki
- smalec 1 kg
- cukier puder do posypania
- powidła śliwkowe + utarta róża
- masło 1/2 kostki

Sposób przygotowania:

- 1 Zrobić zaczyn z drożdży ,2 łyżek mąki,1 łyżki cukru i mleka.Zostawić do wyrośnięcia.Ja przyspieszając kładę na garnek z dobrze ciepłą wodą do wyrośnięcia.
Mąkę przesiać ,dodać utarte żółtka z cukrem,startą skórkę z cytryny ,sok z cytryny.
Mleko podgrzać ma być ciepłe ,wlać do mąki ,dodać wyrośnięty zaczyn ,oraz spirytus.
Osobno roztopić 1/2 kostki masła.
Wyrobić dokładnie ciasto,ma odstawać od dłoni.
Wlać letnie masło i jeszcze raz dobrze wyrobić.
Ciasto przykryć i zostawić do wyrośnięcia w ciepłe.



- 2 Gdy ciasto podwoiło objętość wyjąć z miski, chwilę wyrobić na stolnicy posypanej mąką. Część oderwać, lekko rozwałkować i wykrawać większą szklanką krążki. Kłaść na środek powidła, przykryć drugim krążkiem i wykrawać mniejszą szklanką. Odkładać tak zrobione do wyrośnięcia, przykrywając ściereczką. W rondlu doprowadzić smalec do wrzenia, wkładać pączki. Smażyć z dwóch stron. Wyjmować na papierowy ręcznik. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.



- 3 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: