



Kilka porad, aby pączki były perfekcyjne

Kilka porad, aby pączki były perfekcyjne:

1. Aby mocno nie nasiąkły tłuszczem należy dodać spirytusy: na każdy 1kg maki dajemy 1,5 łyżeczki spirytusu.
2. Należy ograniczyć cukier do minimum, bo powoduje przypalanie się pączków.
3. Po włożeniu partii pączków do oleju najlepiej je przykryć, jednak po odwróceniu pączków na drugą stronę nie trzeba, a nawet nie należy nakrywać garnka.
4. Za mała temperatura natłuszcza, a za duża przypala pączki. Najlepiej ja sprawdzić wrzucając mały kawałek ciasta do oleju, jeżeli się zarumieni i wyrośnie oznacza, że temperatura jest ok.
5. Można w czasie smażenia pączków do oleju wrzucać kawałki surowego ziemniaka, on zapobiega przypalaniu się pączków.
6. Od razu po usmażeniu pączki należy odsączyć z tłuszczu na papierowych ręcznikach.
7. Pączki należy wkładać i wyjmować z oleju za pomocą łyżki cedzakowej.
8. Jak smażyć pączki na smalcu to najlepiej do garnka najpierw wlać wodę dopiero potem smalec, zapobiega to przypalaniu się smalcu. Na 1 kg smalcu wlewa się mniej więcej 1/2 szklanki wody.
9. Aby pączki miały białą obwódkę ciasto musi być dobrze wyrośnięte i lekkie.
10. Pączki zaparzane są bardziej pulchne i nie czerstwieją tak szybko. Przed smażeniem wyrośnięte pączki najpierw wrzucamy do wrzącej wody na 2-3 min do wypłynięcia, potem odsączamy i dopiero smażyć na tłuszczu.

