Tekst i zdjęcie: **dominika13337** - Młodszy Kucharz (275)

Domowe pączki

Przepis na 35 pączków

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka pszenna, 800 g
- bez cukierniczy, 100 g
- drożdże instant, 30 g
- mleko, 350 ml
- jajka, 6 szt.
- masło, 100 g
- sól, 1 łyżecz.
- spirytus, 1 łyżk.
- cytryna, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiewamy do miski. Mleko lekko podgrzewamy a następnie mieszamy z drożdżami, 1 łyżeczką cukru i 4 łyżkami mąki. Tak przygotowaną masę/cisato przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok 15 minut aby wyrósł. Po tym czasie do miski dodajemy wyrośnięte drożdże oraz pozostałe składniki, oprócz masła. Wyrabiamy chwile by składniki się połączyły i dodajemy roztopione masło. Przenosimy na stolnicę i zarabiamy ciasto aż będzie gładkie i elastyczne. Ciasto na pączki wychodzi dość luźne i klei się do rąk ale mino to starajmy się nie podsypywać zbyt dużo mąką. Gotowe ciasto przekładamy do miski. przykrywamy ściereczką i odkładamy na ok 1,5 godziny do podwojenia objętości. Po tym czasie ciasto wyciągamy na oprószoną mąką stolnicę i rozwałkowujemy na grubość 1-1,3 cm. Szklanką wycinamy koła o średnicy ok 7 cm i odkładamy na posypaną mąką stolnicę. Ponownie przykrywamy ściereczką i zostawiamy na ok 25 min do wyrośnięcia. Po tym czasie pączki smażymy z obu stron na głębokim oleju nagrzanym do temperatury 175 stopni. Olej nie może być ani zbyt gorący ani zbyt zimny dlatego polecam smażyć pączki w frytkownicy gdzie możemy ustawić odpowiednią temperaturę. Gotowe pączki przekładamy na ręcznik kuchenny żeby ociekły z tłuszczu i studzimy. Przestudzone przecinamy na pół, na dolnej części na środku kładziemy odrobinę marmolady, za pomocą szprycy dookoła marmolady wyciskamy budyń i przykrywamy górną częścią. Wierzch posypujemy cukrem pudrem. Tak postępujemy z każdym pączkiem.Te pączki idealnie smakują również nadziane w tradycyjny sposób np. ulubioną marmoladą.