

Pączki

data aktualizacji: 2021.01.22 autor: Redakcja



składniki (ok 40 sztuk):

1-1,1 kg mąki
200 g masła
1 szklanka mleka
400 g śmietany (12 lub 18%)
8 żółtek
50 ml spirytusu lub rumu
1 szklanka cukru
100 g drożdży (można dać trochę mniej, ok 70g - też pięknie rosną)
Aromat do ciast (waniliowy, cytrynowy)
Marmolada różana (albo inna wg smaku)
1 litr oleju do smażenia

cukier puder do posypania lub lukier

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, dlatego należy wcześniej wyjąć z lodówki śmietanę i jaja. Mleko lekko podgrzać, drożdże pokruszyć, wymieszać z 2 łyżkami cukru, połową szklanki mleka, dodać łyżkę mąki, odstawić do wyrośnięcia.

Masło stopić.

W misce utrzeć żółtka z resztą cukru, wlać pozostałe mleko, dodać śmietanę, aromat, wlać alkohol (alkohol zapobiega wsiąkaniu tłuszczu podczas smażenia), wymieszać. Dodać wyrośnięte drożdże, wsypać przesianą mąkę. Teraz zaczynamy wyrabiać ciasto, podlewając przestygnięte masło. Ciasto należy wyrabiać tak długo, aż zacznie odstawać od miski i od rąk. Jest to dość ciężkie zajęcie, ale niech nikogo nie kusi przyspieszyć ten proces, dosypując mąki, bo pączki będą twarde i gumowate:) Kiedy ciasto zacznie odstawać od rąk i przy tym powinno być bardzo puszyste, formujemy z niego kulę, układamy w większej misce, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

W tym czasie można przygotować miejsce na pączki - tzn. przyprószyć stolnicę lub stół mąką.

Kiedy ciasto wyrośnie (podwoi swoją objętość) przystępujemy do robienia pączków. Bierzemy kawałek wyrośniętego ciasta (ok. 1/4) - ciasta nie wolno zgniatać!! - lekko wałkujemy na grubość ok. 1,5-2 cm, wycinamy kółka o średnicy ok. 8 cm. Na środek każdego kółka kładziemy ok. pół łyżeczki nadzienia. Ciasto zlepiamy i formujemy z niego zgrabny pączek. Pączek kładziemy zlepioną stroną na stolnicę.

Ulepione pączki przykrywamy ściereczką, odstawiamy do wyrośnięcia. Gdy robię pączki, zanim zrobię ostatni, to te pierwsze już są podrośnięte, więc można przystępować do smażenia.

W rondlu z grubym dnem podgrzewamy olej. Sprawdzamy temperaturę, wrzucając kawałek ciasta - jeśli od razu wypłynie, to można zaczynać smażyć. Gdy olej ma odpowiednią temperaturę, trzeba zmniejszyć ogień, żeby pączki się nie przypalały. Pączki kładziemy na olej wyrośniętą stroną, przykrywamy przykrywką, smażymy ok. 2-3 minut, odwracamy na drugi bok i smażymy bez przykrycia ok. 3-4 minut. Usmażone pączki układamy na papierowy ręcznik, żeby pozbyły się nadmiaru tłuszczu.

Gotowe pączki posypać pudrem lub polukrować. Smacznego!

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37913-paczki>