



#PSZCZOLKI

Pączki

WWW.PSZCZOLKI.ORG





Składniki na ok 20-25 sztuk

Ciasto:

- 2 szklanki mleka
- 10 dag drożdży
- 10 dag cukru
- 1 kg mąki pszennej tortowej
- 15 żółtek
- 10 dag masła
- szczypta soli
- 10 ml spirytusu (żeby ciasto nie chłonęło tłuszczu podczas pieczenia)

Dodatkowo:

- 1 litr oleju np. rzepakowego, smalcu
- konfitura różana lub powidła śliwkowe
- około 100 g cukru pudru
- lukier (około 250 g cukru pudru i 1 - 2 łyżki wody lub soku z cytryny)





Wykonanie

- Przygotować rozczyń: drożdże skruszyć do dużego kubka, dodać 2 łyżki mąki, 1 łyżeczkę cukru i 1/4 szklanki ciepłego mleka. Wymieszać i zostawić do wyrośnięcia na 15 - 20 minut.
- Mąkę przesiać do dużej miski i wymieszać z solą. Do mąki dodać wyrośnięty rozczyń, resztę ciepłego mleka, żółtka
- Powoli wymieszać, następnie wyrabiać przez 15 minut. Dodać stopione masło, wygniatać.
- Na koniec dodać spirytus. i wyrabiać jeszcze przez kolejne 5 minut. Przykryte ściereczką ciasto odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
- Gdy ciasto podwoi swoją objętość (po około 1 i 1/2 godzinie) można formować ciasto. Do środka zagnieść nadzienie lub wyłożyć je na stolnicę oprószoną mąką i chwilę wygniatać pozbywając się pęcherzy powietrza, rozwałkować na gruby placek (w razie potrzeby można podsypać mąką).
- Z ciasta za pomocą ostrej szklanki wyciąć krążki nałożyć nadzienie i odłożyć do wyrośnięcia na około 45 minut. Najlepiej na miękką kołdrę bądź poduszkę z puchu przeznaczoną do tego celu.
- Smażyć partiami w rozgrzanym oleju, aż będą ładnie zrumienione (aż POWSTANIE TAKI BIAŁA OPASKA), w połowie smażenia przewrócić. Wyjąć na ręcznik papierowy.
- Polać od razu lukrem bądź posypać cukrem pudrem po ok 30 min. od smażenia.

