

ANIA STARMACH

Pączki

Co kupić?

Pączki (ok. 40-50 sztuk)

- 1kg** mąki
- 80g** świeżych drożdży
- 120g** cukru
- 500ml** mleka
- 7** żółtek
- 1** jajko
- 100g** roztopionego masła
- 1** kieliszek spirytusu
- skórka z cytryny
- sok z 1 cytryny
- 2kg** tłuszczu do smażenia (najlepszy jest tradycyjny smalec)
- 400g** konfitury do nadziewania

Dodatkowo

cukier puder do posypania lub lukier

Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej, masło powinno być roztopione, mleko podgrzane.
2. Przygotuj zaczyn: w misce wymieszaj drożdże z 30 g cukru, 150 g mąki i 500 ml mleka, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 20 minut. Zaczyn powinien podwoić lub potroić swoją objętość.

ANIA STARMACH

3. Zaczyn przełóż do dużej miski (lub miski robota kuchennego), stopniowo dodawaj pozostałe składniki, pamiętając, aby masło dodać na samym końcu. Ciasto wyrabiaj aż zacznie odklejać się od dłoni (około 10 minut, możesz też użyć robota kuchennego z hakiem do wyrabiania ciasta).
4. Wyrobite ciasto przykryj ściereczką i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce (powinno podwoić swoją objętość, jeśli tak się nie stanie, daj mu czas, czasem wyrasta 1,5 h).
5. Wyrośnięte ciasto podziel na małe części, najlepiej odmierz kawałki o wadze 40-50 g (dzięki temu pączki będą idealnie równe).
6. Kawałki ciasta lekko rozplaszcz, na środku każdego połóż łyżeczkę nadzienia, zlep brzegi, uformuj kulkę i przełóż na blachę/tacę obsypaną mąką.
7. Pączki przykryj ściereczką i odłóż do wyrośnięcia na 20 minut.
8. Tłuszcz rozgrzej w dużym garnku do temperatury 175-180 stopni (najlepiej użyć termometru, jeśli nie masz, zrób test na małym kawałku ciasta – jeśli szybko wypłynie i się zarumieni, tłuszcz jest dostatecznie gorący).
9. Ostrożnie zanurzaj pączki w tłuszczu, przewracaj na drugą stronę szpikulcem, smaź na złoty kolor.
10. Kiedy pączki wystygną, posyp je cukrem pudrem lub polej lukrem. Przepis na lukier znajdziesz tutaj.