

www.SztukaKulinarna.pl

Kreple czyli pączki

ilość porcji **30** czas **2 godziny** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	dkg	drożdże	
1	kg	mąka pszenna	
15	dkg	cukier	
0.5	litr	mleko	
2	szt	jajko	
6	szt	żółtko	
19	dkg	masło	
1	szt	cukier waniliowy	
2	łyżki	duże łyżki octu	
50	dkg	twardej marmolady	
10	dkg	cukier puder	
50	dkg	smalec	
1	litr	olej roślinny	do smażenia

Przepis Mąkę przesiać do miski i ogrzać lekko ciągle mieszając. Masło stopić i wystudzić, aby było letnie. Sporządzić rozczynek z drożdży, odrobiny cukru, niewielkiej ilości mąki i połowy mleka, tak aby uzyskał on konsystencję gęstej śmietany, po czym pozostawić do wyrośnięcia. W międzyczasie jaja i żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać do nich wyrośnięte drożdże, mąkę, resztę ogrzanego nieco mleka oraz szczyptę soli. Wyrobić. Gdy ciasto będzie gładkie i lśniące, dodać (dalej wyrabiając) ocet i stopniowo wlać stopione masło. Wyrabiać dalej do momentu, aż zaczną ukazywać się na cieście pęcherzyki powietrza, wówczas przykryć ściereczką i pozostawić na kilkanaście minut do wyrośnięcia. Uwaga! Ciasto na pączki powinno być luźniejsze niż na placek. W międzyczasie należy roztopić tłuszcz do smażenia i przygotować deseczki oprószone mąką, na których układać należy pączki po uformowaniu, aby mogły wyrosnąć. Kiedy ciasto w misce wyrośnie, wyłożyć je na stolnicę, oproszyć lekko mąką i rozwałkować dosyć gruby placek. Szklanką wykrawać krążki, nadziewać kosteczkami marmolady, szczelnie sklejać i odłożyć do wyrośnięcia. Gdy pączki zwiększą znacznie swoją objętość i nabiorą kulistego kształtu należy je smażyć z obu stron na złoty kolor. Dobrze usmażone pączki powinny mieć jasną obwódkę wokół pączka.

Składniki

8 dkg świeżych drożdży, 1 kg mąki, 15 dkg cukru, 0.5 l mleka, 2 jaja, 6 żółtek, 19 dkg masła, 1 mała paczka cukru waniliowego, 2 duże łyżki octu, 50 dkg twardej marmolady, 10 dkg cukru pudru, 50 dkg smalcu, 1 butelka oleju.