

## www.SztukaKulinarna.pl

### Pączki polskie

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	mąka pszenna	
10	dkg	drożdże	
10	dkg	cukier	
0.5	litr	mleko	
7	szt	żółtko	
10	gram	spirytusu	
10	dkg	masło	
30	dkg	marmolady	
		sól	
0.5		laska wanilii	
		sok i,skórka z cytryny,	

Przepis Najpierw należy przygotować deseczki do układania rosnących pączków, oprószyć je mąką. Cytrynę sparzyć, otrzeć skórkę, wycisnąć sok. Wanilię rozciąć, wyskrobać środek, wymieszać z cukrem (resztę wrzucić do szczelnego słoika z cukrem, będzie cukier waniliowy). Mleko lekko podgrzać, powinno być letnie. Mąkę przesiać. Marmoladę lekko podgrzać i wymieszać z aromatyczną, ucieraną różą. W szerokim płaskim rondlu roztopić tłuszcz do smażenia. Zrobić rozczyń z drożdży rozartych z 1 łyżką cukru, łyżką mąki i odrobiną mleka. Odstawić w ciepłe miejsce. Żółtka oddzielić od białek (można je zużyć na bezy), utrzeć z cukrem do białości. Dodać mąkę, wyrośnięty rozczyń, sok i skórkę z cytryny, mleko, sól, spirytus. Wyrabiać ciasto, aż będzie lśniąca i gładkie, ukaza się pęcherzyki powietrza i będzie odstawało od ręki. W czasie wyrabiania dolewać roztopione masło. Ciasto powinno być dosyć "luźne", niezbyt gęste. Zostawić w ciepłe na 10 - 15 min. Gdy zaczną rosnąć zacząć wyrabianie pączków. Nabierać łyżką porcje ciasta starając się by były równe. Kształtować krążki, na środek kłaść po pół łyżeczki marmolady, zlepić dokładnie i formować kulki. Kłaść zlepieniem do dołu na deseczki, przykryć czystą ściereczką. Tłuszcz silniej podgrzać. Zanim ostatni pączek będzie wyrobiony pierwsze będzie można smażyć. Sprawdzić, czy tłuszcz jest odpowiednio nagrany : wrzucić kawałek ciasta, gdy ciasto szybko wypłynie i zaraz się zarumieni, można smażyć. Wyrośnięte pączki brać kolejno do ręki, omiatać pędzlem z mąki, kłaść na tłuszcz górą do dołu. Pączki powinny swobodnie pływać w tłuszczu. Gdy się zrumieni od spodu, szybko przewrócić i dosmażyć. Usmażone wyjmować na bibułę, starannie osączać, układać na płaskim, szerokim półmisku, oprószyć cukrem-pudrem. Gdy zupełnie ostygną można układać je w piramidkę. Inny sposób formowania pączków: Po wyrobieniu ciasto przykryć, zostawić w ciepłe do wyrośnięcia. Gdy zwiększy swą objętość 2 razy, nabierać po trochę na stolnicę posypaną mąką i lekko wałkować do grubości 1.5 - 2 cm. Okrągłą foremką lub szklanką wycinać koła. Na połowę tych kół kłaść marmoladę lub inne nadzienie. Przykryć krążkami bez nadzienia. Docisnąć dookoła bardzo dokładnie, foremką obciąć nadmiary. Odłożyć na deseczkę do wyrośnięcia. Przy formowaniu starać się, żeby ciasto było równo wałkowane, a nadzienie znajdowało się na środku pączka, co powoduje, że tworzące się w czasie smażenia obrączki na pączkach są równe. Wyrośnięte pączki brać kolejno do ręki, omiatać pędzlem z mąki, kłaść na tłuszcz górą do dołu. Pączki powinny swobodnie pływać w tłuszczu. Gdy się zrumieni od spodu, szybko przewrócić i dosmażyć. Usmażone wyjmować na bibułę, starannie osączać, układać na płaskim, szerokim półmisku, oprószyć cukrem-pudrem. Gdy zupełnie ostygną można układać je w piramidkę. Składniki

1 kg mąki, 10 dkg drożdży, 10 dkg cukru, ok. 0.5 l mleka, 7 żółtek, 10 dkg masła, 0.5 laski wanilii sok i, skórkę z cytryny, 1 kieliszek spirytusu, szczypta soli. 1.5 kg tłuszczu do smażenia, ok. 30 dkg marmolady do nadziania, waniliowy cukier-puder do posypania.