Pączki

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

Idealny i sprawdzony przepis na pączki. Lepszych dotąd nie jadłam. Oczywiście najlepiej smakują tuż po usmażeniu.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- olej słonecznikowy do smażenia - 1,5 l
- mąka typ 550 - 60 dag
- cukier puder - 1/2 szkl.
- marmolada różnana -
- masło - 10 dag
- mleko - 200- 250 ml
- drożdze (świeże) - 20 g
- spirytus/rum - 2 łyżka(i)
- jajka - 3 szt.
- sól - 1 szczypta(y)
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę przesiewamy. Drożdże zasypujemy łyżeczką cukru. Dodajemy 3 łyżki mąki,tyle letniego mleka, aby uzyskać konsystencję śmietany. Rozczyn odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

2. Do miski wsypujemy pozostałą część mąki, cukry, wlewamy rozczyn, resztę mleka, wbijamy jajka, dodajemy alkohol i wyrabiamy ręcznie lub mikserem używając odpowiednich mieszadeł. Kiedy ciasto będzie miało jednolitą konsystencję dodajemy szczyptę soli i na sam koniec roztopione, przestudzone masło. Ciasto wyrabiamy do momentu połączenia składników, ma mieć jednolitą konsystencję, ale nie zbitą (jak np. na makaron). Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Musi podwoić swoją objętość.

3. Kiedy ciasto wyrośnie przekładamy je na stolnicę podsypując mąką formując w kulę. Rozwałkować na placek o grubości 1- 1,5 cm. Szklanką wykrawamy pączki i odstawiamy na oprószoną mąką tackę i znów odstawiamy w ciepłe miejsce aby podwoiły swoją objętość. Mnie wystarczyło 30 minut.

4. W szerokim rondlu podgrzewamy olej, musi sięgać nieco ponad połowę naczynia. Najlepiej aby miał temp. 170-180 st. wtedy pączki nie będą się przypalały. Jeśli zbyt duża ilość mąki znajduje się na pączkach, co również sprzyja ich przypalaniu, wówczas wystarczy lekko omieść ciasto pędzelkiem.
Paczki wrzucamy delikatnie na olej i smażymy po ok 3 min. z każdej strony. Mają być lekko brązowe.

5.

Każdy pączek odkładamy na serwetkę. Lekko przestudzone nadziewamy marmoladą za pomocą szprycy.

Jak podawać?
Lukier:

4 łyżki przegotowanej wody+szklanka cukru pudru- wymieszać i polać pączki.

Uwagi:
Aby ciasto drożdżowe wyrosło należy pamiętać aby wszystkie składniki były w temperaturze pokojowej.

Kiedy ciasto rośnie należy odstawić je w ciepłe miejsce, ale nie na kaloryfer, bo wtedy drożdże giną.

Z podanych proporcji wychodzi 12 dużych pączków.

Pulpecik.pl