



PERFEKCYJNE PĄCZKI



3 GODZINY



10 PĄCZKÓW

SKŁADNIKI



- 250 g mąki pszennej
- 30 g cukru
- 12 g drożdży świeżych
- 100 g puree ziemniaczanego (z ugotowanych w osolonej wodzie i przepuszczonych przez praskę ziemniaków)
- 100 ml mleka
- 40 g masła roztopionego i ostudzonego
- 2 żółtka i 1 jajo
- sok i skórka z 1/2 cytryny
- 1 laska waniliowa lub 2 łyżeczki esencji waniliowej
- 15 ml spirytusu
- ok. 220 g dżemu porzeczkowego do nadzienia
- ok. 2 łyżki cukru pudru do posypania gotowych pączków

DO SMAŻENIA:

- olej rzepakowy i smalec w proporcji 3:2 (u nas: 600 g oleju i 400 g smalcu)

PRZYGOTOWANIE



1. Na średnim ogniu lekko podgrzewamy mleko, zdejmujemy z kuchenki i dodajemy rozkruszone drożdże, łyżeczkę cukru i 100 g mąki. Po wymieszaniu trzepaczką, odstawiamy w ciepłe miejsce pod ściereczką na 20 minut, aby zaczyn podwoił swoją objętość.
2. Wyrośnięty zaczyn (jeśli nie „ruszył”, odstawiamy w cieplejsze miejsce na kolejnych 20 minut, a jeśli wciąż nic się nie dzieje, należy go wykonać ponownie), wyrabiamy z pozostałymi składnikami, poza masłem i dżemem, ok. 15 minut przy pomocy miksera. Pod koniec, ciekim strumieniem wlewamy masło, cały czas wyrabiając. Gotowe ciasto będzie dość kleiste, o gładkiej strukturze. Posypujemy cieką warstwą mąki, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę, aby podwoiło swoją objętość.
3. Smarujemy dłonie cieką warstwą oleju, odrywamy kęsy ciasta wielkości orzecha włoskiego, rozplaszczamy, układamy na dłoni, nakładamy po środku łyżeczkę dżemu i zamykamy łącząc ze sobą końce ciasta, jak przy lepieniu pierogów. Delikatnie toczymy kulkę i układamy łączeniem do dołu na desce posypanej cieką warstwą mąki. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 20 minut, aby wyrosły o ok. 1/3.
4. W międzyczasie rozgrzewamy w szerokim garnku olej i smalec. Pączki smażymy partiami, przykrywając garnek na pierwsze 3 minuty. Po tym czasie powinny się zarumienić z jednej strony, więc przekręcamy je na drugą stronę i dosmażamy do złocistego koloru. Patyczkiem sprawdzamy, czy ciasto nie jest w środku surowe. Usmażone pączki studzimy na ręczniku papierowym, posypujemy cukrem pudrem i zjadamy.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL