

LOUKOUMADES, czyli greckie pączki

„To małe pączki smażone w głębokim tłuszczu, najczęściej oblane syropem miodowym. Proste w wykonaniu i szybkie w zjedzeniu. W Grecji można je najczęściej zjeść w ulicznych snackbarach, podawane w kartonikach. Bardzo je lubię! Gdy mieszkalam w Grecji, jadalam je czasami na śniadanie”



SKŁADNIKI:

- 15 g drożdży świeżych
- 100 ml mleka o temp. pokojowej
- 100 ml wody o temp. pokojowej
- 2 i 1/3 szklanki mąki pszennej
- 2 duże łyżki cukru
- 2 łyżeczki oleju
- Szczypta soli
- Olej do smażenia

Dodatki:

- Cukrowa posypka: 100 g cukru + 2 łyżeczki cynamonu
- Syrop miodowy: 3 łyżki miodu/syropu klonowego/syropu cukrowego + 2 łyżki wody + opcjonalnie łyżka soku z pomarańczy

PRZYGOTOWANIE:

- Z drożdzy, 1 łyżki cukru, 1 łyżki mąki i 50 ml mleka przygotować zaczyn, czyli wymieszać wszystko i pozostawić na 10 minut.
- Po tym czasie dodać resztę składników tj. Reszta mąki, mleka, wodę, 1 łyżkę cukru, olej, szczyptę soli i wyrobić najlepiej robotem kuchennym, gdyż ciasto jest dosyć rzadkie, ale można również ręcznie (nie polecam podsypywania większą ilością mąki niż w przepisie)
- Wyrobione ciasto pozostawić do wyrośnięcia na min.1 godzinę.
- Olej rozgrzać w szerokim garnku (ja smażyłam w woku), tak aby było go minimum 5 cm. Wyrośniętego ciasta nie przebijami, tylko za pomocą łyżki lub dwóch łyżek maczanych w zimnym oleju nakładamy kulki ciasta wielkości orzecha na olej. Nie przejmujcie się, gdy kulki nie będą idealnie okrągłe. Moje też nie są, ale to nie ma znaczenia, ponieważ też będą wyglądały pięknie.
- Smażyć z każdej strony na złoty kolor i trzymać średni ogień pod garniem, tak aby nie spalić pączków(Gdy będzie zbyt wysoka temp. oleju pączki się spalą, a w środku będą surowe).
- Jeśli obtaczacie pączki w cukrze (ja ten sposób lubię najbardziej), to wymieszać cukier z cynamonem i obtaczać w nim gorące pączki.
- Jeśli oblewacie je syropem, możecie to zrobić, gdy usmażycie wszystkie a pączki będą już lekko przestudzone.
- Aby zrobić syrop miód/syrop klonowy/syrop cukrowy, wodę i ewentualnie sok z pomarańczy zagotować w garnuszku. Lekko przestudzonym syropem polewać pączki.