

PRAWDZIWE PĄCZKI

„Jeśli marzycie o prawdziwych pączkach. Takich puszystych, nadzianych, idealnych na Tłusty Czwartek to jest przepis dla Was. Ta receptura jest w moim zeszycie od lat i nigdy mnie nie zawiodła. Ich wykonanie jest pracochłonne, ale nagrodą są półmiski zapelnione złotymi słodkościami.”



SKŁADNIKI (na około 35-40 sztuk):

- 1 kg mąki pszennej
- 60 g drożdży świeżych
- 0,5 litra mleka
- 6 żółtek
- 1 jajko
- 100 g cukru
- 50 ml spirytusu lub innego mocnego alkoholu
- 100 g masła
- Szczypta soli
- 1 cytryna (skórka i wyciśnięty sok)
- Marmolada różana/owocowa do nadziewania
- 250 g cukru pudru do lukru
- Smalec lub olej do smażenia, lub miks tych tłuszczów

PRZYGOTOWANIE:

- Z drożdży, łyżki cukru, łyżki mąki i pół szklanki ciepłego (ale nie gorącego) mleka zrobić rozczyn przez wymieszanie wyżej wymienionych składników. Odstawić na 15 minut pod przykryciem.

- Następnie dodać resztę składników oprócz masła, czyli resztę mąki, cukru, mleka, żółtka, jajko, spirytus, szczyptę soli, skórkę otartą z cytryny i sok z cytryny. Wyrobić najlepiej robotem z hakiem, gdyż ciasto jest klejące, ale nie podsypywać więcej mąki, gdyż pączki będą twardsze.
- Pod koniec wyrabiania dodać rozpuszczone i przestudzone masło. Wyrobić na gładkie ciasto i odstawić pod przykryciem na 1-1.5 godziny.
- Następnie wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę. Odrywać większe kawałki, formować placki, na środek wyłożyć łyżeczkę marmolady* i zlepiać dokładnie brzegi do środka formując pączki. Odkładać na oprószonej mąką stolnicy, zachowując odstępy. Przykryć suchą ściereczką i pozostawić na minimum 30-40 minut do wyrośnięcia.
- Tłuszcz umieścić w garnku i rozgrzać do temperatury 170 stopni. Gdy nie macie termometru rozgrzejcie tłuszcz, sprawdźcie drewnianym patyczkiem, czy po włożeniu tworzą się bąbelki na jego powierzchni. Jeśli tak, tłuszcz jest gotowy. Wtedy zmniejszyć ogień na mniejszy i smażyć pączki z każdej strony po około 4-5 minut, To ważne, aby pączki nie smażyły się szybko, gdyż w środku będą surowe.
- Z 250 g cukru pudru i ok 4 łyżek gorącej wody przygotować lukier i lukrować jeszcze ciepłe pączki. Można posypać kandyzowaną skórką z pomarańczy.

WAŻNE RADY:

*Pączki możecie nadziewać po usmażeniu(ja tego nie lubię), wtedy po prostu formujecie kulki bez nadziewania. Reszta przebiega tak samo.

*Gdy nie macie termometru musicie to wyczuć, Najczęściej utrzymanie temperatury to mały ogień pod garnkiem. Ja smażę pączki bez termometru, bo mam wyczucie. Jeśli robicie to pierwszy raz lub nie macie wprawy, musicie po prostu smażyć pączki bardzo powoli i sprawdźcie pierwszego, czy wypiekł się w środku, jeśli nie to zmniejszcie jeszcze ogień i smaźcie odrobinę dłużej. Dobrze wypieczony pączek to 4-5 minut z każdej strony.

*Temperatura też nie może być zbyt niska, gdyż pączki będą chłonać tłuszcz.

*Ciasto możecie przygotować wieczorem i wstawić je na noc do lodówki.

Więcej na : www.marlenagotuje.pl

Instagram: @marlenagotuje

Marlena Cichocka Masterchef