Pączki 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6223 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki (najlepiej krupczatki),

8-10 dag (4-5 łyżek) cukru,

2 łyżki oleju,

4-5 żółtek,

1 szklanka mleka,

5 dag drożdży,

1/2 słoika powideł lub dżemu,

1 łyżka spirytusu lub octu,

szczypta soli,

50 dag tłuszczu do smażenia,

cukier puder do posypania

Z drożdży, niewielkiej ilości cukru i mąki oraz połowy letniego mleka sporządzić rozczyn i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem. Do rozczynu dodać przesianą mąkę, mleko, żółtka, sól i ocet lub spirytus. Wyrabiać ciasto do momentu ukazania się w nim pęcherzyków. Pod koniec dodać olej i wyrabiać ciasto dalej tak długo, aż będzie odstawać od ręki. Ciasto pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wyrośnięte rozwałkować na grubość około 1 cm i wykroić szklanką krążki. Na każdy krążek nałożyć powideł lub dżemu, przykryć drugim krążkiem docisnąć brzegi i ułożyć na stolnicy posypanej mąką. Pozostawić do podrośnięcia. Tłuszcz podgrzać do właściwej temperatury tzn. takiej, w której wrzucony do rozgrzanego tłuszczu mały kawałek ciasta natychmiast wypływa. Wyrośnięte pączki wkładać do gorącego tłuszczu spodnią stroną do góry. Naczynie przykryć pokrywą. Gdy pączki zrumienią się przewrócić je na drugą stronę i dosmażyć bez przykrycia. Co jakiś czas wrzucać do rozgrzanego tłuszczu kawałek surowego ziemniaka. Gotowe pączki wyjmować łyżką cedzakową, osączyć z tłuszczu na bibule i posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>