Pączki 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4923 razy.

60 dag (3 szklanki) mąki,

6 żółtek,

8 dag (4 łyżki) cukru,

10 dag masła,

6 dag drożdży

2 szklanki mleka,

1 łyżka rumu lub innego alkoholu,

1 łyżeczka soli,

skórka z cytryny,

marmolada, powidła lub konfitury,

cukier puder do posypania,

50 dag tłuszczu do smażenia

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, dodać czubatą łyżeczkę mąki, wymieszać i pozostawić na chwilę do wyrośnięcia. Tłuszcz roztopić i przestudzić . Żółtka utrzeć z cukrem. Mąkę przesiać do miski, dodać utarte żółtka, wyrośnięte drożdże, mleko i sól. Wyrabiać ciasto. Dodać roztopiony tłuszcz i ponownie ciasto wyrabiać , aż zacznie odstawać od ręki. Ciasto przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte wykładać porcjami na stolnicę, lekko rozpłaszczyć ręką i wykrawać szklanką krążki. Na każdy krążek nałożyć powideł lub dżemu, przykryć drugim krążkiem docisnąć brzegi i ułoży 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>