ABC pieczenia ciast - ciasta smażone

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2884 razy.

Do najbardziej znanych ciast smażonych należą pączki i faworki. Sporządza się je najczęściej w okresie karnawału, a największym powodzeniem cieszą się na jego zakończenie w tzw. "tłusty czwartek".

Pączki sporządza się z ciasta drożdżowego lekkiego i dobrze spulchnionego. Skład ciasta na pączki niewiele różni się od składu typowego ciasta drożdżowego. Dodatkowym składnikiem jest niewielka ilość alkoholu, octu lub kwasku cytrynowego, które powodują ścinanie się białka mąki i jaj, chroniąc pączki przed nadmiernym wchłanianiem tłuszczu. Jakość ciasta na pączki w znacznym stopniu zależy od ilości dodanych żółtek oraz rodzaju użytej mąki. Najlepsza jest mąka zawierająca dużo glutenu (krupczatka). W pączkach ogranicza się dodatek tłuszczu oraz cukru.

Z wyrośniętego ciasta formuje się różnymi sposobami kule, które nadziewa się marmoladą, powidłami lub konfiturami, a następnie smaży z obu stron w dużej ilości tłuszczu w temperaturze 150-190C. Po osączeniu z tłuszczu pączki posypuje się cukrem pudrem lub lukruje.

Faworki (chrust). W skład ciasta na faworki wchodzą: mąka, żółtka, całe jaja, masło, śmietana, spirytus lub ocet. Faworki są bardzo delikatne i kruche, głównie dzięki dużej zawartości żółtek. Wszystkie składniki ciasta dokładnie miesza się ze sobą i wyrabia do uzyskania konsystencji ciasta pierogowego. Następnie ciasto wybija się wałkiem do czasu, aż po przekrojeniu widać w nim pęcherzyki powietrza. Napowietrzone ciasto schładza się w lodówce, a póź niej wałkuje jak najcieniej, kroi w ukośne paski, przez które po nacięciu przekłada się jeden koniec ciasta. Faworki smaży się w rozgrzanym tłuszczu z obu stron, a po usmażeniu odsącza z tłuszczu i posypuje cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

Jak postępować , aby pączki i faworki nie nasiąkały tłuszczem, i nie przypalały się podczas smażenia:

- dodać do ciasta spirytus, ocet lub kwasek cytrynowy, który zapobiega wchłanianiu tłuszczu;

- ograniczyć dodatek cukru, który powoduje przypalanie się pączków i faworków;

- smażyć ciasto w płaskich rondlach pod przykryciem, w dużej ilości nagrzanego tłuszczu, aby wyroby mogły swobodnie pływać ;

- do smażenia używać wyłącznie tłuszczów, które ulegają rozkładowi w bardzo wysokiej temperaturze, a więc: smalcu lub oleju (najlepiej słonecznikowego);

- ważna jest temperatura tłuszczu, zbyt niska powoduje nasiąkanie ciasta tłuszczem, zbyt wysoka - przypalenie;

- w czasie smażenia wrzucać co jakiś czas kawałek surowego ziemniaka, co zapobiega przypalaniu ciasta;

- po usmażeniu pączki i faworki szybko osączyć , układając je na bibule lub innym papierze dobrze wchłaniającym tłuszcz, a następnie polukrować lub posypać cukrem pudrem.