
Pączki 6

Dodano: 2000-08-28 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4064 razy.

50 gr drożdzy

1 szklanka ciepłego mleka

4 żółtka

1/2 szklanki cukru

150 gr masła

1 cukier waniliowy (lub łyżka smaku waniliowego w płynie)

maki ile wejdzie (około 3 szklanki)

Powidła lub dżem różany

Drożdże, 1 łyżkę cukru i mleko połączyć w misce. Rozpuścić masło, zrobić kogel mogel z żółtek i cukru. Gdy drożdże 'ruszą', dodać kogel mogel, masło, maki i wyrabiać.

Ciasto powinno być miękkie, ale nie klejliwe. Odstawić do wyrosnięcia.

Gdy zdwoi objętość, wyrobić przez chwilę, aż powietrze wyjdzie, rozwałkować, wykrawać krawki szklanką.

Nadziać małą ilością powidła lub dżemu, zlepiając wszystkie brzozy w kulki. Odstawić do wyrosnięcia na ścierece posypanej makiem, "szwem" na spód.

Gdy zdwoją objętość, smażyć w głębokim, gorącym tłuszczu (kiedyś był ceres - tego rodzaju biały tłuszcz roślinny jest najlepszy).

Odcedzić na papierowych ręcznikach. Gorące polać lukrem lub posypać cukrem pudrem.

Lukier robi się z cukru pudru połączonego z wodą lub sokiem cytrynowym.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Jeśli

a/ otwierały się i w efekcie końcowym wyławiałam niekształtne różyczki

b/ nie wszystkie dawały się odwracać na drugą stronę

to wygląda na to, że nie zostały wystarczająco sklezione. Brzozy muszą być dobrze scisnięte i zlepione, może ciasto było poprószone makiem za bardzo, może brzozy możesz troszeczkę zwilżyć.

To, że nie przewracały się równo, to dlatego, że nadzienie nie jest w środku ciężkości, i przeważa na jedną stronę.

Ale najważniejsze: czy były dobre mimo tych genetycznych urazów?

Jeśli pączki otwierały się, pomimo że sklejałaś je razem z żoną bardzo dokładnie, to bardzo mi przykro, że się nie sklejały.

Ja nigdy nie miałam tego problemu. Może maki, który ja używam, ma więcej glutenu? Czy to by

sprawilo roznice? Nie mam pojecia, dlaczego tak sie dzieje!

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)