

Przepis na:

Tradycyjny pączek

SKŁADNIKI:

- 250 g mąki pszennej
- 25 g świeżych drożdży
- 500 g cukru
- 1 szt. jajka
- 50 g masła
- 2 żółtka
- 125 ml mleka
- dżem lub powidła według upodobania
- olej do smażenia na głębokim tłuszczu

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Lekko podgrzane mleko mieszamy z 1 łyżeczką cukru, 5 łyżkami mąki i pokruszonymi drożdżami.
2. Przykrywamy ścierką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. 15 minut.
3. Roztapiamy masło.
4. Żółtka, jajko i pozostałość cukru ubijamy na masę jajeczną w kąpieli wodnej.
5. Pozostałość mąki przesypujemy do dużej miski, dodajemy zaczyn oraz masę jajeczną i wyrabiamy ciasto.
6. Podczas wyrabiania dodajemy roztopione masło. Wyrabiamy ciasto na gładką i elastyczną masę.
7. Pozostawiamy ciasto w misce, przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia na 60 minut.
8. Po tym czasie ciasto przekładamy na posypany mąką blat i rozwałkowujemy na grubość 1 cm. Szklanką wykrawamy krążki.
9. Na połowę krążków nakładamy dżem lub powidła i przykrywamy drugimi, dobrze zlepiamy po boku.
10. Odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut.
11. Smażymy z obu stron w głębokim tłuszczu, ok 2 minuty na jedną stronę.
12. Układamy na ręcznikach papierowych, aby ociekły.
13. Polewamy lukrem, polewą lub cukrem pudrem.

