Pączki tradycyjne

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 16 sztuk

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż, wlać 220 g ciepłego mleka, dodać 50 g pokruszonych drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 3.
2. Otworzyć pokrywę, do mleka z drożdżami dodać 500 g mąki pszennej, 50 g drobnego cukru, 1 jajko, 3 żółtka, 50 g miękkiego masła pokrojonego na kawałki, szczyptę soli. Wlać 1 łyżkę spirytusu i 1 łyżkę soku z cytryny. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wymieszać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4.
3. Wyrabiać ponownie – program wyrabianie ciasta 2 minuty, obroty 2.
4. Ciasto pozostawić do wyrastania w naczyniu na 30 minut.
5. Otworzyć pokrywę, ciasto włożyć na stolnicę, zagnieść, dłońmi uformować wałek, podzielić go na 16-18 jednakowych kawałków. Z każdego kawałka uformować kulkę, spłaszczyć na placuszki. Na środek każdego placuszka nałożyć łyżeczkę marmolady. Brzegi cista zawijać nad marmoladę, starannie zlepić zamykając marmoladę w środku, uformować kulki. Uformowane pączki ułożyć na tacy posypanej mąką, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrastania na ok 40 minut.
6. Po wyrośnięciu każdego pączka delikatnie spłaszczyć . Pączki smażyć w głębokim tłuszczu o temperaturze ok 160-170˚C (niezbyt gorącym), z każdej strony aż będą lekko brązowe. Wyjąć, osączyć, posypać cukrem pudrem lub polać lukrem i posypać skórką pomarańczową.
7. Przygotować lukier: w naczyniu umieścić nóż, wlać 3 łyżki soku z cytryny lub pomarańczy, wsypać 150 g przesianego cukru pudru. Zamknąć pokrywę dzbanka

z zamknięta zaślepką, wymieszać lukier – czas 30 sekund, prędkość 3.

Wskazówki :

Ostrzeżenia:

1. UWAGA! Tłuszcz do smażenia nie powinien być zbyt gorący. Pączki powinny smażyć się powoli, aby nie przypaliła się skórka i aby były dosmażone w środku.
2. Pączki możesz posypać cukrem pudrem zamiast lukru.

Wskazówki:

1. Formowanie pączków: Ciasto na pączki można również rozwałkować, wyciąć kółka, na połowę z nich nałożyć na środek marmoladę i przykrywać drugim kółkiem. Starannie zlepić brzegi, uformować kulki.
2. Pączki przed smażeniem powinny dobrze wyrosnąć – po włożeniu do gorącego tłuszczu powinny od razu wypływać na powierzchnię.
3. Spłaszczenie pączków spowoduje, że uzyskają odpowiedni kształt i nie będą obracać się podczas smażenia .
4. Podczas smażenia pączki najłatwiej odwracać na druga stronę drewnianym patyczkiem (np. do szaszłyków).
5. Dzięki dodatkowi spirytusu pączki wchłaniają mniej tłuszczu podczas smażenia.