

Pączki z różą babci Józki

Spóźniony tłusto-czwartkowy, pączkowy debiut. Szukałam różnych wskazówek jak zrobić idealne pączki, przejrzałam mnóstwo przepisów aż w końcu zdecydowałam się na przepis babci mego lubego. Przepis jest na samych żółtkach, ciasto mięciutkie, nie chłonie tłuszczu dzięki spirytusowi i sprężynuje przy naciskaniu (to ponoć cecha dobrego ciasta drożdżowego). Jednak podczas smażenia pączków klęska- brak jasnożółtej obwódki. Nad tym muszę popracować.

Lukier: Do sporządzenia lukru potrzebujemy 6 czubatych łyżek cukru pudru mieszamy z 2 łyżkami gorącej wody. Mieszamy energicznie, jednolity lukier wylewamy na gorące pączki. Jeśli zdecydujemy się na cukier puder, pączki należy oprószyć dopiero kiedy wystygną.

I pączkujemy!

Na ciasto drożdżowe najpierw przygotowujemy rozczyń drożdżowy. Rozkruszone drożdże zalewamy ciepłym (nie gorącym!) mlekiem, dodajemy łyżeczkę cukru oraz z podanego powyżej kilograma mąki do rozczyń dodajemy ok 100g. Wszystko mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok 20 minut, przykrywamy ściereczką. Weźmy większe naczynie, rozczyń lubi mocno spuchnąć.

Na początek odsypuję sobie szklankę mąki (z podanej powyżej ilości) i odkładam na bok. Cukier ucieram z żółtkami na gładką masę a mąkę przesiewam. Ja na początku mąkę przesiewam do dużej miski, następnie dodaję szczyptę soli, cukier z żółtkami i rozczyń. Lekko mieszam drewnianą łyżką i dodaję spirytusowy roztwór z laski wanilii. Następnie wszystko wysypuję na stolnicę porządnie wyrabiam aż ciasto przestanie kleić się do palców. Staram się nie podsypywać mąką, jeśli jednak jest potrzeba, podsypuję z odłożonej na początku szklanki. Ciasto pozostawiamy na 1-1,5h w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, mniej więcej podwoi ono swoją objętość.

Ciasto rozwałkowujemy na grubość 1cm. Ja rozwałkowałam zbyt cienko i moje pączki były zbyt płaskate:) Z ciasta wykrawamy krążki, szklanką. Ponieważ nie miałam szprycy z długą tyłką nakładałam marmoladę na krążek, przykrywałam drugim krążkiem, łączyłam brzegi i jeszcze raz wykrawałam szklanką, żeby brzegi nie wyglądały jak pierogowe. Podczas pieczenia żaden mi się nie rozkleił, o co bardzo się bałam. Pączki oprószyłam mąką i pozostawiłam na pół godziny do ponownego wyrośnięcia. Przed smażeniem pączki otrzepałam z mąki co by mi się olej nie przypalał.

Pączki smażyłam we frytkownicy po wyjęciu koszyczka na frytki w oleju rzepakowym. Temperatura pieczenia - 180 stopni. Staralam się ją utrzymywać stałą, po wrzuceniu pączków delikatnie ją podnosiłam. Po rozgrzaniu oleju wrzucałam po 3 pączki i każdą stronę smażyłam po 1 minucie, po tym czasie drewnianym patyczkiem przewracałam na drugą stronę. Łyżką cedzakową wyjmowałam pączki na papierowe ręczniki, by odsączyć tłuszcz. To jest czas na przygotowanie lukru. Lukrem polewałam gorące pączki i posypałam skórką z pomarańczy. Gotowe, choć bez żółtego krążka, gorące pączki są pyszne, zimne także.

Smacznego!

Składniki na 40 pączków:

- 1kg mąki pszennej
- 100g drożdży mokrych
- 0,5l mleka
- 125g masła
- 8 żółtek
- 5 łyżek cukru (ja użyłam pudru)
- 1 łyżka spirytusu (ja dałam własny roztwór z laski wanilii)
- aromat waniliowy (jeśli nie ma się alkoholowego roztworu waniliowego)
- szczypta soli
- 400g marmolady z róży
- kandyzowana skórka pomarańczy
- cukier puder (do posypania pączków opcjonalnie)