

Pączki płaskie (pączki jakich nie znacie)

Składniki na zaczyn:

- 20 g drożdży świeżych
- 50 ml ciepłego mleka
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka mąki pszennej

Składniki na ciasto na pączki:

- 300 g mąki pszennej
- 80 ml ciepłego mleka
- 2 żółtka jaj
- 50 g cukru
- 30 g roztopionego masła
- 1 łyżka spirytusu lub octu
- szczypta soli

Składniki na lukier:

- 140 g cukru pudru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 3 łyżki wody

Dodatkowo:

- 1 l oleju rzepakowego do smażenia
- 60 g płatków migdałów

Wykonane:

Zaczyn

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże, następnie dodajemy mąkę pszenną, cukier i zalewamy ciepłym mlekiem. Wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować. Jeżeli nie mamy ciepłego miejsca w domu, nagrzewamy piekarnik do około 30°C i tam wkładamy nasz zaczyn na 15 min.



Ciasto na pączki

W miseczce ubijamy żółtka cukrem na gładką masę.

Po 15 min, gdy zaczyn ładnie pracuje, dodajemy resztę mleka (80 ml), mąkę, ubite żółtka, sól i łyżkę spirytusu. Wszystko ze sobą mieszamy, do połączenia składników. Chwilkę wyrabiamy, a następnie stopniowo dodajemy roztopione i wystudzone masło. Wyrabiamy około 15 min. Po wyrobieniu ciasta formujemy kulę i wkładamy do miski oprószonej mąką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 – 1,5 godz.

Formowanie pączków

Po wyrośnięciu ciasto wykładamy je na blat i rozgniatamy na płaski placek. Ciasto dzielimy na 8 równych części po około 70 g. Następnie z każdej porcji ciasta formujemy kuleczkę. Gdy mamy wszystkie części ciasta uformowane w kuleczkę bierzemy je pojedynczo (zaczynając od pierwszej uformowanej kulki) wałkujemy wałkiem do uzyskania płaskiego, owalnego kształtu o grubości około 3mm. Robimy tak samo z pozostałymi porcjami ciasta. W międzyczasie rozgrzewamy olej rzepakowy do 170°C. Po rozwałkowaniu kuleczek na płasko przykrywamy je sobie ściereczką.

Pączki smażymy w temperaturze 170°C po 1 min z każdej strony. Smażenie musimy cały czas kontrolować, żeby pączek nam za bardzo się nie usmażył. Przy większej temperaturze pączek za szybko nam się usmaży i może lekko się przypalić. Niechciane bąble powietrza przebijamy patyczkiem. Po usmażeniu pączki odkładamy na ręcznik papierowy, żeby odsączyć z nadmiaru oleju.

Lukier

Do miseczki dajemy sok z cytryny, przegotowaną wodę. Stopniowo dodając cukier puder cały czas mieszamy, aż uzyskamy gładką, lejącą się masę.

Na każdy pączek nakładamy lukier np. pędzelkiem i posypujemy prażonymi migdałami.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

