Przepis na PĄCZKI !!!

Składniki

- -1300 g mąki (najlepiej tortowej) + około szklanka do podsypania ciasta podczas wyrabiania
- -1 drożdże świeże (100g)
- -125g masła lub margaryny
- -5 jajek -3/4 szkl cukru -0,5 l mleka
- DODATKOWO
- -marmolada różana -cukier puder do posypania pączków -olej do smażenia

Przygotowanie

Przygotowanie ciasta rozpoczynamy od rozczynu drożdże wkruszamy do miski dodajemy 2 łyżki cukru, 0,5 litra ciepłego mleka oraz 3 łyżki mąki.
Wszystko dokładnie mieszamy by drożdże się rozpuściły.
Rozczyn odkładamy w ciepłe miejsce na 10-15 minut.

Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy wyrośnięty rozczyn , jajka ubite z cukrem i zaczynamy wyrabiać ciasto, po chwili dodajemy rozpuszczone i przestudzone masło lub margarynę. I wyrabiamy ciasto na gładkie i lśniące. Jeśli zdarzy się że ciasto bardzo się klei i jest za rzadkie to dosypujemy trochę mąki. Ciasto musi być tak wyrobione by odchodziło od ręki. Wyrobienie jest najważniejszą z czynności przy przygotowywaniu pączków. Jeśli ciasto jest dobrze wyrobione będą one lekkie, puszyste i długo świeże :-)
Po wyrobieniu ciasto odkładamy w misce do ciepłego miejsca i opruszamy mąką
i przykrywamy ściereczką.

Po około 20-25 minutach przechodzimy do formowania pączków. Urywamy po kawałku z ciasta i rozkładamy na płaski placuszek , na środek dajemy trochę marmolady, i zawijamy na gładką kulkę. Postępujemy tak z całym ciastem. Pączki układamy w odstępach, ponieważ podrosną.

Przykrywamy je na 10 minut. Po tym czasie spłaszczamy je, tak jak na zdjęciu. Wtedy będą miały ładny kształt przy smażeniu. Zostawiamy na 10 minut.

Smażenie

Do garnka (najlepiej żeby był niski a szeroki) wlewamy olej, tak do połowy wysokości (nawet troszkę poniżej połowy) i grzejemy. WAŻNE by olej nie był zagrzany zbyt mocno, bo pączki będą się palić i będą surowe w środku. Ustawiamy na małym ogniu i czekamy jakieś 5 minut i możemy wkładać pierwsze pączki. Po wrzuceniu pączków olej musi delikatnie bulgotać.

Przykrywamy garnek pokrywką i czekamy chwilkę. Następnie odwracamy pączka i smażymy z drugiej strony, i potem jeszcze raz z drugiej

Pączek wyraźnie urośnie, i ma mieć kolor brązowo złocisty. Możemy sprawdzić wykałaczką czy nie jest surowy w środku. Jeśli wykałaczka jest sucha i nie ma na niej ciasta znaczy że pączuś jest gotowy.
JEŚLI pączki są ciemnobrązowe znaczy to ze olej jest za gorący i należy zmniejszyć ogień.
Lepiej smażyć dłużej i mieć ładne, dosmażone pączki, niż smażyć szybko i mieć spalone i surowe !!!