

Najlepszy płaziański pączek!

Składniki:

drożdże 100 g

mąka tortowa 1 kg

7 żółtek

jajko

masło 100 g

mleko $\frac{1}{2}$ l

cukier waniliowy

cukier 150g + 1 łyżka

kieliszek spirytusu

szczypta soli

smalec

konfitura

Rozczyn:

100g świeżych drożdży

1 łyżka mąki tortowej

1 łyżka cukru

3 łyżki ciepłego mleka

wszystko razem wymieszać drewnianą łyżką

Wykonanie:

1. Dodać do miski żółtka, jajko, cukier (waniliowy + 150 g zwykły), szczyptę soli. Wszystko ubić na puszystą masę.

2. Następnie dodawać na przemian mąkę z letnim mleko, wyrośnięty rozczyń, roztopione masło i spirytus. Dobrze wyrobić (ciasto musi odejść od ręki i miski), zostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość odpowietrzyć i ponownie zostawić na 15 minut.
3. Dla ułatwienia, ciasto podzielić na 3 części. 1 część rozwałkować na 1 cm grubości, szklanką wykrawać krążki, do środka włożyć konfiturę, zlepić. Odłożyć pączki do wyrośnięcia na deskę delikatnie posypaną mąką.
4. Z pozostałych części ciasta wyrabiamy pączki w ten sam sposób.

Sposób drugi:

Podzielić ciasto na dwie części, rozwałkować cienie. Na pierwszej połowie rozłożyć w równych odstępach konfiturę. Drugą połowę przykryć od góry pierwszą. Wykrawać pączki szklanką. Pozostawić do wyrośnięcia.

Żeby ciasto nie przyklejało się do szklanki należy suchą szklankę obtoczyć od góry mąką.

5. Wyrośnięte pączki należy włożyć na gorący tłuszcz, najlepiej smalec i smażyć z obydwu stron, ok 3-4 min na jednej stronie, na złoty kolor.

Wykładać na papierowy ręcznik, po wystygnięciu posypać cukrem pudrem.

SMACZNEGO!