

Pączki z marmoladą różaną



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

Nie byłabym sobą, gdybym w Tłusty Czwartek poszła do sklepu i KUPIŁA pączki. Ja muszę mieć własnoręcznie usmażone, nawet jeśli jest to pół dnia roboty z przerwami na rośnięcie ciasta i robienie różnych innych domowych rzeczy w międzyczasie. Jeśli ktoś się waha i sądzi, że pączki to wyższa szkoła jazdy, niech raz spróbuje - to wcale nie jest takie trudne. Prezentowany poniżej przepis jest moim własnym, stworzonym w przeciągu kilku lat prób i błędów. Sprawdzony ponownie i przetestowany dosłownie godzinę temu. Smacznego :)

Składniki:

- 7 szklanek mąki
- 1 szklanka cukru
- cukier wanilinowy
- 6 żółtek
- 1 całe jajko
- 60g świeżych drożdży
- 50 ml spirytusu lub czystej wódki
- 100g masła lub margaryny Kasia
- 1 i 1/2 szklanki mleka
- szczypta soli

Dodatkowo:

- smalec do smażenia (ok. 5 kostek po 200g)
- ręczniki papierowe do osączania
- cukier puder do posypania
- marmolada z róży

Wykonanie:

1. Drożdże wkruszamy do dużej miski, dodajemy 3 szklanki mąki i zalewamy ciepłym mlekiem. Dokładnie mieszamy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na minimum pół godziny.
2. Cukier i cukier wanilinowy ucieramy z 6 żółtkami na gładką, prawie białą masę. Masło lub margarynę topimy i odstawiamy, żeby trochę przestygła.
3. Kiedy ciasto urośnie, dodajemy do niego resztę mąki, szczyptę soli, utarte z cukrami żółtka, jedno całe jajo oraz wódkę. Wyrabiamy na gładkie ciasto. Następnie dodajemy masło i wyrabiamy dalej, aż ciasto wypije cały tłuszcz. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia, tym razem na ok. godzinę.
4. Smalec kroimy na kawałki i wkładamy do szerokiego, nie za wysokiego garnka.
5. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, rwiemy z niego garścią kulki, rozplaszczamy je w dłoni i kładziemy łyżeczką marmoladę (nie za dużo), dokładnie zlepimy i odkładamy pączki zlepieniem do dołu na tacę wysypaną mąką pszenną. Kiedy pączki będą gotowe, ponownie przykrywamy je ściereczką i odstawiamy na ok. 30-40 minut do wyrośnięcia.
6. Pączki gotowe do smażenia są porządnie "napuszone", ale nie przerośnięte.
7. W garnku roztopiamy smalec. Najlepiej robić to na jak najmniejszym ogniu. Kiedy smalec się roztopi, wrzucamy do niego kawałek skórki od chleba. Tłuszcz jest gotowy do smażenia, kiedy wokół skórki zaczną tworzyć się bąbelki. Wkładamy pączki na tłuszcz porcjami tak, by swobodnie pływały. Smażymy z obu stron na rumiano. Wyjmujemy i osączamy na papierowych ręcznikach.
8. Zimne pączki można posypać cukrem pudrem lub polukrować i posypać skórką pomarańczową.