Oponki



Pączuszki w formie donatów, z dziurką, smaczne, pulchne i niezbyt słodkie; dopiero po polukrowaniu nabierają słodyczy. Na pewno spodobają się i zasmakują dzieciom, ale i dorośli nie będą mogli się im oprzeć. Z podanych proporcji wychodzi około 35-38 sztuk.

Składniki na ciasto:

- 250g mąki pszennej
- 75g margaryny Kasia
- ćwierć szklanki wody
- ćwierć szklanki letniego mleka
- 1 żółtko
- 10g świeżych drożdży
- 25g cukru
- szczypta soli

Pozostałe składniki:

- cukier puder do przygotowania lukru (ok. szklanka)
- olej do smażenia
- ręcznik papierowy do osączania

Wykonanie:

1. Drożdże rozkruszamy i rozpuszczamy w letnim mleku.

2. W misce mieszamy ze sobą mąkę, cukier i sól. Dodajemy rozpuszczone drożdże, wodę oraz żółtko.

3. Kasię rozpuszczamy i odstawiamy, by ostygła.

4. Składniki zagniatamy w misce tak, by wszystko się połączyło i wyszło gładkie ciasto.

5. Dolewamy do miski z ciastem przestudzoną Kasię (może być letnia) i zagniatamy ciasto do chwili, gdy wypije ono cały tłuszcz.

6. Przekładamy je wówczas na blat i dokładnie zarabiamy, aż zacznie swobodnie odchodzić od rąk.

7. Wkładamy ciasto do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 50-60 minut.

8. Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 1cm. Wykrawamy z niego kółka (szklanką lub foremką), w środku robimy dziurkę (kieliszkiem lub mniejszą foremką) i odkładamy na bok. Z resztek znowu zagniatamy ciasto, znowu wałkujemy, itd.

9. Kiedy mamy naszykowane już wszystkie oponki, rozgrzewamy w garnku olej (najlepszy jest szeroki garnek), wkładamy oponki po 3-4 sztuki (tak, by swobodnie pływały) i smażymy na złoto z obu stron.

10. Wyjmujemy, osączamy na papierowym ręczniku. Jeszcze ciepłe można polukrować albo poczekać do ostygnięcia i posypać cukrem pudrem.

11. Lukier przyrządzamy z cukru pudru i wody, dodając do cukru po troszku wodę i ucierając na gęstą, ale płynną masę.

Małe pączuszki



Małe pączuszki, specjalnie dla dzieci, choć dorośli też z pewnością nie pogardzą. Wrzucałam już kiedyś podobny przepis, ale trochę zmodyfikowałam ciasto i proporcje przy okazji dzisiejszego smażenia pączków dla dzieci na jutro do szkoły. Córka dzielnie kręciła kulki :) Z podanych proporcji wychodzi ok. 55-58 sztuk. Oczywiście przepis można ograniczyć do połowy składników.

Składniki na ciasto:

- 850g mąki pszennej
- 60g roztopionego i przestudzonego masła
- 50g świeżych drożdży
- 2 płaskie łyżeczki cukru
- szczypta soli
- około 1,5 szklanki ciepłej wody
- 1 całe jajko

Na syrop:

- 3 szklanki cukru
- 2,5 szklanki wody
- 1,5 łyżki soku z cytryny
- torebka cukru wanilinowego (16g)

Dodatkowo:

- ręczniki papierowe
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Drożdże rozpuszczamy w połowie szklanki wody, wsypujemy dwie łyżeczki cukru i odstawiamy.

2. Do dużej miski wsypujemy mąkę, wlewamy masło i dodajemy szczyptę soli oraz jajko. Wlewamy rozczyn z drożdży (nie musi być wyrośnięty). Zagniatamy, stopniowo dodając wodę, aż do uzyskania gładkiego ciasta – powinno odchodzić od rąk. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia.

3. W garnuszku grzejemy wodę z cukrami na syrop. Mieszamy i gotujemy przez około 20 minut. Wlewamy sok z cytryny i mieszamy. Wyłączamy gaz.

4. W szerokim garnku rozgrzewamy olej. Z ciasta formujemy małe kuleczki i smażymy na złoto z obu stron w głębokim oleju tak, by swobodnie pływały. Wyjmujemy na papierowy ręcznik aby osączyć z nadmiaru tłuszczu, po czym wkładamy partiami do chłodnego syropu na kilka minut, by nim nasiąkły.



Pączki z marmoladą różaną



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, rozpłaszczamy je w dłoni i kładziemy łyżeczką marmoladę (nie za dużo), dokładnie zlepiamy 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 roztapiamy 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.