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.

Faworki



Rewelacyjny przepis na faworki, chowają się przy nim wszelkie kupne chruściki, na ogół grube i wcale nie kruche, smażone na oleju. Prezentowane tu przeze mnie faworki pochodzą z mojego rodzinnego domu i były tradycją Tłustego Czwartku. Są kruche, wręcz rozpływają się w ustach, cieniutkie, po prostu palce lizać.

Składniki:

- 300g mąki pszennej
- 4 żółtka
- 1 całe jajko
- 5 łyżek gęstej śmietany (może być 18%)
- 1 łyżka spirytusu lub czystej wódki
- szczypta soli

Dodatkowo:

- smalec do smażenia (ok. 4-5 kostek po 200g)
- ręczniki papierowe do osączania
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Z podanych składników zagniatamy elastyczne ciasto, powinno odchodzić bez problemu od rąk.

2. Z ciasta wałkujemy cienkie placki, kroimy na paski, w środku każdego robimy nacięcie (radełkiem lub nożem). Przeplatamy, tzn. przekładamy jeden z końców faworka przez nacięcie i lekko pociągamy.

3. Smażymy po 5-6 sztuk na mocno rozgrzanym smalcu, na niedużym ogniu, z obu stron. Wyjmujemy na papierowe ręczniki do osączenia. Zimne posypujemy cukrem pudrem.