

Składniki na około 10 pączków

Zaczyn drożdżowy

- 15 g cukru
- 60 g drożdży
- 85 ml mleka
- 20 g mąki typ 450

Ciasto:

- 5 żółtek
- 1 jajko
- 100 g cukru
- 7 g soli
- 550 g mąki typ 450
- 170 ml mleka
- 20 g masła
- 1 łyżeczka spirytusu

1 kostka smalcu do smażenia z dodatkiem 200 ml oleju

Nadzienie: 100 g domowej marmolady

Przygotowanie

Przygotuj zaczyn drożdżowy i pozostaw go do fermentacji w dużej metalowej misce nad kąpielą wodną (nie więcej niż 40C) i trzymaj przez 15 min. pod przykryciem bawełnianej szmatki w ciepłym cichym kącie (bez przeciągów). Kiedy zaczyn potroi swoją objętość i porządnie się spieni, dodaj do

niego pozostałe składniki. Ale uwaga, osobno utrzyj żółtka z cukrem i dopiero później wszystko połącz w jednej misce. Zarabiaj ciasto przez ok 10 min. i ponownie odłóż na pół godz. w cichym ciepłym kącie.

Wyrośnięte ciasto, najlepiej "pacnać" pięścią i ponownie wyrobić przez 10 min. Dobrze wyrobione ciasto ma nie kleić się do ręki. Przykryj je ściereczką i odstaw jeszcze na chwilę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 15 minut (najlepiej rośnie w dużych i szerokich miskach).

Gotowe ciasto wyjmij na podsypaną mąką stolnicę i wyrabiaj przez kilka minut tak by uformować dużą kulę. Z ciasta odważaj kawałki ciasta ok 40 g. Każdy kawałek uformuj w kulkę. Układaj kulki na papierze do pieczenia i odstaw na kolejne pół godziny do wyrośnięcia.

Kiedy kulki będą już wyrośnięte, połóż na nich deskę i spłaszcz je tak, aby uzyskać kształt UFO. (w ten sposób uzyskasz podczas smażenia arcyważną jasną oponkę :)

Rozgrzej smalec wymieszany z olejem do temp 180C. Temperatura nie może być za niska bo pączki będą nasiąkały tłuszczem. Jeśli będzie za wysoka szybko się usmażą na zewnątrz, a w środku będą surowe. Musisz więc użyć frytkownicy lub termometru szpikulcowego i cały czas kontrolować temperaturę. Wyrośnięte pączki wkładaj pojedynczo na rozgrzany tłuszcz (smaż je partiami, po około 3 pączki jednocześnie) i smaż przez około 2 minuty z każdej strony.

Do obracania pączków w rondlu najlepiej używaj długiego, drewnianego patyczka do szaszłyków. Obracaj je tylko raz, dzięki temu zachowasz jasną obwódkę-oponkę. Gotowe pączki wyciągaj łyżką cedzakową i odkładaj na papierowy ręcznik do przestygnięcia. Gotowe pączki nadziewaj marmoladą z rękawa cukierniczego zaopatrzonego w ostrą i długą końcówkę.

Smacznego