

# Najlepsze pączki domowe

W tym roku za honor postanowiłam sobie przygotowanie pysznych pączków z różanym nadzieniem, które będą miały białą obrączkę, co do tej pory średnio mi się udawało! W zeszłym tygodniu poświęciłam pół niedzieli na ich przygotowanie, ale było warto, bo nawet następnego dnia były boskie!

Wszystkie [przepisy na Tłusty Czwartek są tu](#), w szczególności polecam Wam:

[oponki serowe](#)

[łany chrust](#)

[amerykańskie donaty z lukrem \(pieczone\)](#).

## Najlepsze pączki domowe z różanym nadzieniem



**Ogólnie podaję Wam przepis na 20 paczków, ale jeżeli chcecie zrobić ich dwa razy więcej to wystarczy, że podwoicie wtedy ilość TYLKO mąki, mleka, cukru i masła (reszta pozostaje bez zmian).**

## **Przepis na paczki**

- 500 g mąki pszennej tortowej
- 250 ml mleka
- na rozczyn: 50 g drożdży świeżych + łyżka mąki + łyżka cukru
- 50 g cukru
- 6 żółtek + 1 jajko
- szczypta soli
- 50 g masła roztopionego
- 20 ml spirytusu lub octu
- olej do smażenia
- marmolada różana do nadziewania

## Jak zrobić domowe pączki?

Podgrzane mleko wlej do miseczki, do której następnie dodaj rozkruszone drożdże, łyżkę mąki i łyżkę cukru. Wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce na 15 minut do wyrośnięcia.

Zmiksuj żółtka z jajkiem i cukrem aż staną się puszyste i jasne. W innej misce wymieszaj przesianą mąkę ze szczyptą soli. Teraz do mąki wlej wyrośnięty rozczyń, wymieszaj i dodaj masę z żółtkami. Wyrabiaj ciasto ręką lub mikserem z hakami przez około 10 minut. Następnie wlej roztopione masło i spirytus lub ocet (dzięki czemu ciasto nie będzie chłonać tłuszczu podczas smażenia) i ponownie zagnieć. Jeśli trzeba dodaj odrobinę więcej mąki, ale nie za dużo, bo ciasto potem będzie twarde. Przykryj miskę ściereczką i zostaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 1-1,5 godziny.

Po tym czasie odgazuj ciasto uderzając w nie pięścią i zagnieć na blacie posypanym mąką. Odrywaj kawałki po 50 g i formuj pączki (ja robiłam po 100 g i niektóre pączki miały w środku małego zakalca). Wyłóż pączusie jeszcze do wyrośnięcia na ściereczce lub papierze do pieczenia przez około 15-30 minut. Smaż pączki na rozgrzanym oleju (nie jestem fanką smażenia na smalcu, ale podobno najlepsze wychodzą właśnie na nim) do temp. 170 st.C – jeżeli nie masz termometru (świetnie sprawdza się tu frytownica) to ustaw palnik na największą moc, a potem zmniejsz tak do średniej mocy i wtedy zacznij wrzucać ciasto. Oleju musi być naprawdę dużo, aby wrzucone ciasto nie dotykało dna. Po wrzuceniu ciasta smaż je po około 2-3 minuty z każdej strony – aż będą się złocić. Przekręcam pączki na drugą stronę patyczkiem do szaszłyków. Pączki wyjmuję łyżką cedzakową i odsączam na papierze z tłuszczu. W szerokim rondlu smażę po max. 5 pączków. Jeżeli ciasto ładnie nam wyrosło to na pączkach pojawią się białe obrączki.

Kiedy usmażę 1 partię to wrzucam drugą, a jak się smażą to wtedy nadziewam już usmażone – potrzebna będzie Wam szpryca ze specjalną końcówką lub strzykawka i patyczek do szaszłyków. Szprycę lub strzykawkę napełnij marmoladą różaną i nadziewaj –

ja zrobiłam najpierw patyczkiem do szaszłyków nakłucie do środka pączka, a potem w to zagłębienie wciskałam marmoladę (samą strzykawką nie dojdziecie do środka). Przed podaniem posypałam cukrem pudrem i posypałam skórką kandyzowaną. Pączki można też polukrować, jak wolicie. Pączki domowe z różą gotowe :).





*dusiowakuchnia.pl*



[dusiowakuchnia.pl](http://dusiowakuchnia.pl)

