

Pączki z piekarnika

Autor: **KasiaAsia**Przepisów: **24** Ocena: **239**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 1/2 kg
- cukier, 1/2 szklanki
- masło, 12 i 1/2 dkg
- mleko, 1 szklanka
- żółtka, 6 szt
- drożdże, 5 dkg
- cukier waniliowy, 1 szt
- spirytus lub wódka, 1 łyżka
- otarta skórka z jednej cytryny
- szczypta soli
- konfitura lub dżem
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże zasypać w garnuszku czubatą łyżką cukru, rozetrzeć, odstawić. Zaczną się rozpuszczać.
- 2 Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Mąkę przesiać przez sito, dodać do masy żółtkowej. Mleko podgrzać (powinno być dosyć ciepłe). Część mleka dodać do drożdży, zamieszać, wlać do żółtek z mąką, posolić.
- 3 Wyrabiać ciasto, dodając resztę mleka, spirytus i otartą skórkę z cytryny. Gdy ciasto odchodzi od miski, wlać roztopione ciepłe masło. Ponownie wyrobić. Ciasto powinno być luźne. Wyrobione przykryć czystą ścierką i odstawić do wyrośnięcia.
- 4 Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć na stolnicę posypaną mąką. Rozwałkować na grubość 1-1,5 cm. Wycinać szklanką krążki. Każdy krążek lekko rozplaszczyc dłońią, nakładać konfiturę, przykryć drugim krążkiem, ścisnąć / zlepować brzegi. Ukształtowane pączki odłożyć do ponownego wyrośnięcia, przykryte czystą ścierką.
- 5 Pączki poukładać na brytfannie wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanym do ok. 170 stopni przez 20 minut. Pierwsze 10 minut z grzałką dolną a następne 10 minut tylko grzałką górną. Przed włączeniem górnej grzałki posmarować pączki białkiem z jajek.

Twoje notatki do przepisu: