



Składniki:

2 kg mąki pszennej
20 dag drożdży
35 dag margaryny
30-40 dag cukru kryształu
1 łyżka soli
15 żółtek
1/2 l mleka (ok.)
1/2 szklanki spirytusu
tłuszcz do smażenia
cukier puder do posypania
marmolada (dżem lub konfitura)
najlepiej z dodatkiem róży

Wykonanie:

Z drożdży, 4 łyżek mąki, 1 łyżki cukru i niewielkiej ilości ciepłego mleka zrobić rozczyn o konsystencji gęstej śmietany. Dobrze wymieszać i odstawić do wyrośnięcia. Wsypać pozostałą mąkę do miski, dodać wyrośnięty rozczyn, roztrzepane żółtka z cukrem i sól. Wyrabiać ręką, dodając pozostałe mleko w miarę potrzeby. Dalej, nie przerywając wyrabiania, dodać roztopiony tłuszcz i spirytus. Wyrabianie należy zakończyć, gdy ciasto jest gładkie, lśniące i odchodzi od ręki i naczynia. Pozostawić

przykryte w ciepłym miejscu w celu wyrośnięcia. Następnie wyrośnięte ciasto rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm. Foremką lub szklanką wykrawać krążki o średnicy ok. 5 cm. Na środek każdego krążka położyć nadzienie (marmoladę, dżem lub konfiturę), przykryć drugim krążkiem i dokładnie zlepić brzegi. Powtórnie wykrawać pączki foremką lub szklanką. Ułożyć pączki na posypanej mąką stolnicy (deseczce) w odpowiednich odstępach. Przykryć czystą ściereczką i pozostawić do ponownego wyrośnięcia. Wyrośnięte pączki wrzucać na rozgrzany tłuszcz wierzchnią stroną i smażyć powoli pod przykryciem, aby ciasto równomiernie wyrosło. Po przewróceniu na drugą stronę należy smażyć pączki bardzo wolno i bez przykrycia.

Usmażone pączki wyjąć z tłuszczu łyżką cedzakową i przestudzone posypać cukrem pudrem.

UWAGA:

Składniki ciasta drożdżowego, z którego przygotowuje się pączki, koniecznie powinny mieć odpowiednią temperaturę (ok. 20 st. C), nawet jaja należy roztrzepać na parze. W pomieszczeniu również powinno być ciepło bez przeciągów.

