



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego ul. Franciszkańska 137, 91-845 Łódź

Technolog Spożywcza poleca: Pączki pieczone zamiast tradycyjnych

Składniki:

- 1kg mąki pszennej
- 310 ml mleka
- 150 g cukru
- 12,5 dag świeżych drożdży
- 2 jajka
- 100 g masła
- płaska łyż. soli
- dżem

Sposób przygotowania:

Drożdże wkruszamy do miski. Dodajemy cukier i zalewamy wszystko 80 ml ciepłego (ale nie gorącego) mleka. Odstawiamy do wyrośnięcia. Pozostałe mleko mieszamy z miękkim, pokrojonym w kostkę masłem oraz gotowym roztworem drożdżowym.

Do drugiej miski wsypujemy mąkę i sól. Dodajemy rozbełtane jajka oraz przygotowaną mieszankę mleka, masła i roztworu. Wyrabiamy ciasto przez kilka/kilkanaście minut, przykrywamy je i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około godzinę.

Stolnicę lub blat posypujemy mąką, wykładamy wyrośnięte ciasto. Wyrabiamy przez chwilę, a następnie cienko rozwałkowujemy. Następnie np. szklanką wycinamy kółka. Na każde nakładamy trochę nadzienia, a następnie zlepimy i formujemy kulki. Tak przygotowane pączki zostawiamy jeszcze na około pół godziny do wyrośnięcia. Następnie układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy na około 15-20 min. Do piekarnika nagrzanego na 180 stopni C. Pieczemy na złoty kolor.

Po ostygnięciu pączki można poleć lukrem lub posypać cukrem pudrem.

Smacznego !