

# Pączki mojej babci - najlepsze



Przygotowanie: 90 min. Pieczenie: 0 min

Poziom trudności: Średni

Ilość porcji: 25

## Opis

Na blogu nie mogło zabraknąć babcinego przepisu na pączki. :) Zwłaszcza, że są wyśmienite! Mięciutkie, bardzo delikatne, wręcz rozpływające się w ustach, a przy tym puszyste, długo zachowujące świeżość, z aromatem wanilii, pomarańczy i/lub rumu (w zależności od preferencji smakowych). Nadzienie to nasza ukochana marmolada z róży, absolutnie nie różo podobna. :) Ale równie dobrze możecie nadziać je dowolną konfiturą, kremem budyniowym, ajerkoniakowym, etc. Zdecydowanie mogę powiedzieć, że są to najlepsze paczki, jakie do tej pory jadłam i naprawdę jeśli jeszcze ich nie robiliście, to koniecznie to nadróbcie. :) Jestem pewna, że nie będziecie żałować. :)

Przepis pochodzi z babcinego zeszytu, musiałam jedynie odrobinę go dostosować pod względem wielkości porcji (pączki z 30 żółtek i 2 kilogramów mąki to jak dla naszej rodziny nawet wliczając znajomych trochę za dużo ;)... Bardzo, bardzo Wam polecam!

## Składniki

### Ciasto\*:

Ilość	Składnik
500 g	mąki pszennej (u mnie typ 550)
1 szklanka	mleka
50 g	świeżych drożdży
7	żółtek (z dużych jajek)
½ szklanki	cukru
1 łyżeczka	ekstraktu z wanilii lub ziarenka wydrążone z 1 laski wanilii (można użyć też około 16 g cukru z prawdziwą wanilią; ja dałam 1 łyżeczkę pasty waniliowej)
½ łyżeczki	aromatu rumowego
	skóra starta z 1 pomarańczy
25 ml	spirytusu (mały kieliszek)
70 g	stopionego masła

### Lukier:

Ilość	Składnik
2 szklanki	cukru pudru
	kilka łyżek gorącej wody

---

½ łyżeczki

aromatu rumowego

Dodatkowo:

**Ilość Składnik**

---

konfitura/marmolada różana lub inne nadzienie wg upodobań

## Sposób przygotowania

---

Rozczyn:

Mąkę przesiać. Mleko lekko podgrzać (nie powinno być gorące), przelać do niewielkiej miski i rozrobić w nim drożdże, dodać łyżkę cukru i tyle mąki, aby powstał rozczyn o konsystencji gęstej śmietany, wymieszać. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (na ok. 20-30 minut).

Żółtka utrzeć z cukrem na parze do białości, na puszystą masę (na garnku z gotującą się wodą opieramy miskę, tak by dno nie dotykało wody i ucieramy w niej żółtka z cukrem aż masa będzie gęsta i puszysta). Dodać ekstrakt waniliowy/wanilię, aromat rumowy i skórkę pomarańczową, wymieszać. Odrobinę przestudzić, tak by masa nie była gorąca.

Wyrośnięty rozczyn połączyć z resztą mąki, masą z żółtek i spirytusem. Ciasto wyrabiać robotem lub ręką aż składniki ciasta dokładnie się połączą. Dodać przestudzone stopione masło, wyrabiać ciasto aż będzie odstawać od ścianek naczynia/lub od ręki. Ciasto przykryć, pozostawić w ciepłe do wyrośnięcia (na około 1,5 godziny). Ciasto powinno podwoić objętość.

Ciasto wyjąć na oprószony mąką blat, rozwałkować na grubość ok. 1,5 cm (ciasto będzie bardzo delikatne, miękkie i może lekko się lepić, ale wystarczy oprószyć dobrze blat i wierzchnia stronę ciasta i bez problemu je rozwałkujemy). Wykrawać pączki okrągłą foremką lub szklanką o średnicy ok. 6 cm, układać na blacie oprószonym mąką lub na oprószonym papierze do wypieków. Można też odrywać dłońmi kawałek ciasta i formować nieco spłaszczone kulki o wspomnianej wyżej średnicy. Uformowane pączki pozostawić około 30-40 minut do ponownego wyrośnięcia (powinny potroić swoją objętość).

Ja nadziewam pączki szprycą po usmażeniu, według mnie tak jest wygodniej i unikamy przypalania tłuszczu, gdy niespodziewanie część nadzienia wypłynie z pączka, ale jeśli wolicie można nadziewać przed. W tym celu na rozwałkowane ciasto nakładamy porcję konfitury, zawijamy i łączymy brzegi formując kulki. Można też w dłoniach formować krążki z ciasta, napełniać je kolejno nadzieniem, skleić brzegi i formować nieco spłaszczone kulki. Pączki z nadzieniem również odstawiamy do ponownego wyrośnięcia.

W szerokim rondlu rozgrzać smalec lub olej do temperatury 170-175 °C (powinno być go tyle, by pączki swobodnie w nim pływały, nie dotykając dna). Wyrośnięte pączki smażyć z obu stron na ciemno złoty kolor (2-3 minuty). Temperatura oleju nie powinna być zbyt niska, bo pączki będą chłonęły dużo tłuszczu, ani zbyt wysoka, gdyż pączki będą się wtedy rumienić z zewnątrz zbyt szybko, a w środku będą niedosmażone. Usmażone pączki wyjmować łyżką cedzakową, odsączyć na bibułce/papierowych ręcznikach z nadmiaru tłuszczu. Nadziewać konfiturą za pomocą szprycy z długą końcówką do nadziewania. Jeszcze ciepłe polukrować.

Lukier:

Cukier puder utrzeć do białości i gładkości z gorącą wodą i ewentualnie aromatem. Jeśli lukier będzie za gęsty dodać odrobinę gorącej wody, jeśli za rzadki dosypać cukru. Pączki maczać w lukrze z obu stron lub polewać z wierzchu.

Smacznego :)