



# Pączki pieczone

Autor: Anula

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



# Wanie

## Krok 1

Drożdże wkruszamy do garnuszka, zasypujemy 2 łyżkami cukru, dodajemy 4 łyżki mleka. Całość dokładnie mieszamy i odstawiamy na 10 minut w ciepłe miejsce aż drożdże ruszą. Mleko podgrzewamy w rondelku razem z masłem do momentu aż masło się rozpuści. Lekko studzimy.

## Krok 2

Do miski wsypujemy przesianą mąkę, dodajemy cukier, żółtka, mleko z masłem, drożdżowy zaczyn. Całość mieszamy łyżką do połączenia składników. Miskę przykrywamy ściereczką, odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 minut.

## Krok 3

Po tym czasie wykładamy ciasto na oprószoną mąką stolnicę i wyrabiamy dosłownie minutę. Miskę oprószamy mąką. Z ciasta formujemy kulę, wkładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 60 minut.

## Krok 4

Z wyrośniętego z ciasta formujemy wałek, kroimy na plastry. Każdy formujemy na kółko o średnicy ok 10 cm (uważamy aby ciasto nie było zbyt cienkie), na środek wykładamy łyżeczkę ulubionych konfitur, sklejamy i formujemy pączki.

## Krok 5

Blaszkę z wyposażenia piekarnika wykładamy papierem do pieczenia, układamy pączki (sklejoną częścią do spodu). Odstawiamy do wyrośnięcia na 15 minut. Gotowe smarujemy z wierzchu mlekiem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C. Pieczemy ok 25 minut (na złoty kolor). Pozostawiamy do wystudzenia. Posypujemy cukrem pudrem.

# Wskazówki

Jeśli chcemy aby pączki były bardziej aromatyczne dodajmy do ciasta skórkę otartą z cytryny

# Składniki

|                          |
|--------------------------|
| 1 kg mąki pszennej       |
| 400 g masła Łaciate      |
| 30 g świeżych drożdży    |
| 1 szklanka cukru         |
| 1 szklanka mleka Łaciate |
| 6 żółtek                 |

# Dodatkowo

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| Marmolada do nadziewania                         |
| kilka łyżek mleka Łaciate do smarowania wierzchu |
| cukier puder do oprószenia                       |