

# Pączki pieczone

Przepis



Pączki pieczone 8+1

25

z marmoladą i lukrem pomarańczowym



**Składniki, około 16 sztuk:**

**Ciasto:**

- 100 ml ciepłego mleka
- 50 g świeżych drożdży
- 370 g mąki pszennej (tortowej lub do wypieków drożdżowych)
- 50 g cukru
- 3/4 łyżeczki soli
- 3 jajka
- 170 g masła

**oraz:**

- jajko do posmarowania
- około 300 g miękkiej marmolady o smaku różanym
- lukier pomarańczowy: 200 g cukru pudru, sok i skórka z pomarańczy, sok z cytryny, smażona skórka pomarańczowa lub konfitura pomarańczowa
- papilotki (jak do muffinów) o średnicy 5 cm mierzone po dnie
- cienka szklanka lub metalowa obręcz do wycinania ciastek o średnicy 7,5 cm

**Uwaga:** drożdże, masło i jajka wyjmujemy wcześniej z lodówki aby się ociepliły. Masło kroimy na kawałki i tak ocieplamy.

**Przygotowanie:**

- Z drożdży zrobić rozczyń - wymieszać ciepłe mleko, pokruszone drożdże, 1 łyżeczkę cukru i 1 łyżkę mąki, odstawić do wyrośnięcia na 10 minut pod przykryciem ze ściereczki (naczynie z drożdżami można wstawić do garnka z bardzo ciepłą wodą, to pomoże drożdżom wyrosnąć). Rozczyn ma się dość mocno spienić.
- Do większej miski przesiać mąkę, dodać cukier, sól i wymieszać. Następnie wlać rozczyń drożdży i wymieszać łyżką. Dodawać stopniowo jajka mieszając składniki drewnianą łyżką lub mieszadłem miksera. Następnie wyrabiać ręką przez 10 minut lub przez 7 minut za pomocą mieszadła a później haka miksera. Ciasto ma być gładkie.
- Następnie dodawać po kawałeczki miękkie masło, cały czas wyrabiając rękami (10 minut) lub miksując (7 minut). Na koniec mamy otrzymać elastyczne i błyszczące ciasto, które będzie odklejało się (ześlizgiwało) z ręki i boków miski. Przykryć ściereczką i odstawić na 1 godzinę do wyrośnięcia (ciasto znacznie się napuszy).
- Wyrośnięte ciasto uderzyć pięścią i szybko zagnieść ręką. Złączyć ciasto w jedną kulę (nie będzie sztywna), wyłożyć na blat posypany mąką, przewrócić na drugą stronę i obtoczyć w mące. Dłońmi rozpląszczyć ciasto na placek o grubości około 1 cm (w razie potrzeby oprószyć blat i ciasto mąką aby ciasto się nie kleiło). Szklanką lub obręczą wyciąć pierwsze kółko. Rozpląszczyć nieco w dłoni i na środek położyć pełną łyżeczkę marmolady. Złożyć kółko na pół, zlepić brzegi jak w pierogach a następnie zebrać łączenie w jednym miejscu. Ulepioną w ten sposób kulkę włożyć łączeniem do dołu do papilotki.

Powtórzyć z resztą ciasta. Na koniec wycinki z ciasta zebrać w jedną kulkę i też wykorzystać. Pączki odstawić na 1/2 godziny do podrośnięcia (ciasto mniej więcej dwukrotnie zwiększy objętość).

- Piekarnik nagrzać do **180 stopni C**. Wierzch pączków posmarować roztrzepanym jajkiem (najlepiej ogrzanym w temp. pokojowej) i wstawić do nagrzanego piekarnika do środkowej części. Piec przez 13-15 minut. Od razu wyjąć z piekarnika. Studzić przez około 10 minut, następnie polukrować.
- Lukier pomarańczowy: do miseczki wsypać cukier puder, dodać skórkę startą z pomarańczy (około 1/2 łyżeczki), łyżeczkę soku z cytryny oraz sok z pomarańczy w takiej ilości aby otrzymać lukier o odpowiedniej gęstości. Wymieszać ze smażoną skórką pomarańczową lub konfiturą (około 2-3 łyżki). Czytaj więcej w BLOGU.