Domowe Pączki EduChefa

Tłusty Czwartek jest dniem uwielbianym chyba przez wszystkich ☺ Tym razem proponujemy domowe pączki w zdrowszej wersji na bazie mąki pełnoziarnistej i oliwy. Oczywiście do środka można dodać ulubione powidła (najlepsze są te domowe).

Składniki:

- *500g mąki pszennej pełnoziarnistej*
- *50g drożdży*
- *100g oliwy z oliwek*
- *1/2 szklanki cukru trzcinowego (100g)*
- *4 żółtka*
- *1 jajko*
- *1 szklanka mleka (250ml)*
- *1 łyżka spirytusu*
- *dżem lub powidła*
- *olej rzepakowy do smażenia*

Sposób przygotowania:

1. *Lekko ciepłe mleko wymieszać z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i paroma łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10- 15min.*
2. *Żółtka, jajko i resztę cukru ubić na parze (Ubijać ok. 10min).*
3. *Resztę mąki wsypać do dużej miski. Dodać wyrośnięty zaczyn, kolejno masę jajeczną. Podczas wyrabiania, dodawać oliwę. Wyrobić ciasto na gładką masę. Pod koniec dodać spirytus i ponownie wyrobić ciasto. (Ciasto jest bardzo klejące. Najlepiej nie dodawać więcej mąki).*
4. *Ciasto przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość (ok. 1 godz.).*
5. *Wyrośnięte ciasto przełożyć na posypany grubo mąką blat i rozwałkować ciasto do grubości około 1cm. Wykrawać z niego krążki o średnicy 7cm.*
6. *Na połowę krążków nałożyć nadzienie i przykryć pozostałymi krążkami. Brzegi dobrze zlepić.*
7. *Pączki pozostawić do wyrośnięcia, na lekko posypanym mąką blacie, przykryte ściereczką (ok. 30min. Pączki powinny być leciutkie i puszyste).*

Życzymy wszystkim smacznego Tłustego Czwartku.

EduChef
Rajszew, ul. Modlińska 75
05-110 Jabłonna
Tel. 661-333-175, 661-333-170
www.educhef.pl