



# Pączki pieczone

## Składniki

- 500 g mąki pszennej
- 50 g świeżych drożdży (lub 14 g drożdży instant)
- 100 g masła (lub margaryny)
- 100 g cukru
- 4 żółtka
- 1 jajko
- 250 ml mleka
- 1 jajko
- do wyboru: dowolny dżem, powidła, krem

## Przygotowanie

Przygotować ciasto drożdżowe. Lekko ciepłe mleko wymieszać z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i paroma łyżkami mąki.

Masło roztopić.

Żółtka, jajko i resztę cukru ubić mikserem na parze w kąpeli wodnej. Ubijać ok. 5- 10 minut. (O ubijaniu na parze czytaj w uwagach).

Resztę mąki wsypać do dużej miski. Dodać wyrośnięty zaczyn i masę jajeczną (czyli utarte żółtka i jajko z cukrem). Podczas wyrabiania wlewać stopniowo roztopione, chłodne masło. Wyrabiać ciasto przez kilka minut na gładką masę. (Ciasto można zagnieść ręcznie, ale polecam zagnieść je robotem kuchennym, używając haka do zagniatania ciasta, ponieważ ciasto jest klejące. Najlepiej nie dodawać więcej mąki). Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na ok. 1 godzinę, aż podwoi swoją objętość.

Wyrośnięte ciasto przełożyć na posypany grubo mąką blat i rozwałkować do grubości ok. 1 cm. Wykrawać z niego krążki np. szklanką o średnicy 7 cm.

Po kolei każdy krążek wziąć do ręki, lekko spłaszczyć, nałożyć na środek trochę ponad pół łyżeczki nadzienia, skleić dobrze brzegi (jak sakiewkę) i uformować kulkę.

Pączki układać na 3 blachach wyłożonych papierem do pieczenia, złączeniem do dołu. (W przypadku braku tylu blach reszta pączków może wyrastać na blacie posypanym mąką). Pączki przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 30 minut. (Pączki powinny być leciutkie i puszyste). Gotowe pączki posmarować rozkłóconym jajkiem.

Piec jedną blachę po drugiej w nagrzanym piekarniku ok. 15 minut, w temperaturze 180°C (funkcja góra- dół), do lekkiego zarumienienia.

