

## **Pączki**

*według przepisu marszałka Piotra Ciałbeckiego*

### **Składniki:**

1 kg mąki pszennej  
10 dag świeżych drożdży  
0,5 l mleka  
10 żółtek  
10 dag masła  
15 dag cukru  
4 łyżki spirytusu (dzięki niemu pączki w trakcie smażenia nie wchłaniają oleju)  
smalec do smażenia  
marmolada do nadziania pączków (własnej roboty z wiśni w całości zasypanych cukrem)  
cukier puder do posypania  
oraz surowy, obrany ziemniak do sprawdzania temperatury tłuszczu

### **Przygotowanie:**

Najpierw przygotowujemy rozczyń-mieszamy w wysokim naczyniu: 3 łyżki ciepłego mleka (ciepłego), 1 łyżkę cukru, 1 łyżkę mąki, drożdże. Rozczyn odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około kwadrans.

Ucieramy mikserem na puszystą masę żółtka z cukrem. Podgrzewamy mleko (musi być lekko ciepłe, nie gorące) oraz roztopiamy i lekko studzimy masło. Do utartych jaj wsypujemy mąkę i wlewamy mleko, mieszamy. Dodajemy wyrośnięty zaczyn drożdżowy i wyrabiamy, następnie dodajemy roztopione i przestudzone masło i dalej wyrabiamy ciasto. Pod koniec wyrabiania wlewamy spirytus i wyrabiamy ciasto tak długo, aż zacznie odchodzić od rąk. Wyrobiane ciasto przykrywamy bawełnianą ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

Ciasto w czasie wyrastania powinno podwoić swoją objętość. Wyrośnięte ciasto wałkujemy na grubość 1 centymetra, wykrajamy krążki, na środek nakładamy łyżeczkę marmolady własnej roboty. Dokładnie zlepiamy, układamy łączeniem do dołu i zostawiamy pączki do wyrośnięcia.

Pączki smażymy na dobrze rozgrzanym smalcu. Przed włożeniem pączków na tłuszcz sprawdzamy temperaturę, wrzucając do tłuszczu kawałek obranego surowego ziemniaka. Jeśli od razu pojawią się wokół niego bąbelki to znak, że tłuszcz jest odpowiednio nagrany. Pączki obracamy w trakcie smażenia, aby ładnie się zarumieniły z obu stron. Odkładamy do odsączenia na papierowy ręcznik.

Przestudzone pączki posypujemy cukrem pudrem.